

報道関係各位

2017年10月18日  
株式会社モンテール

### いちごスイーツで冬をさきどり いちごみるくの味わいが楽しめるふわもちシュークリーム新発売

2017年11月1日(水)から11月30日(木)までの期間限定販売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:東京都足立区、以下モンテール)は、“ふわふわ”と“もちもち”の食感を同時に楽しめる、新食感のシュークリーム「ぼちやまる」より、季節限定の味わい「ぼちやまる・イチゴみるく」を2017年11月1日(水)～2017年11月30日(木)までの期間限定で発売致します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

冬本番を迎えるこれからの時期、いちごの出荷量は徐々に増え始め<sup>\*1</sup>、市場ではいちごを使用した商品を多数見かけるようになります。そこで今回、一足先に季節感を感じられるスイーツを楽しんで頂きたいという想いから、いちごの味わいを楽しめるスイーツを発売します。



#### ■商品名：ぼちやまる・イチゴみるく

販売期間：2017年11月1日(水)～11月30日(木)

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：120円(沖縄のみ155円)

税込希望小売価格：129円(沖縄のみ167円)

「ぼちやまる・イチゴみるく」は、“ふわもち”食感の白い生地の中に、たっぷりのいちごミルククリームが詰まったシュークリームです。モンテール自家製のカスタードとホイップクリームに、果汁感があり程よい酸味が特徴のいちごジャムをブレンド。さらに、練乳とミルク感のある洋酒を加えコク深さをプラスし、濃厚でまろやかないちごみるくの味わいに仕立てました。ふわもち食感のシュー生地が、中から溢れ出るたっぷりのクリームと一緒に溶け合い、口の中でいちごみるくの風味がやさしく広がります。パッケージにはいちごのイラストをあしらひ、見た目にも可愛らしいピンク色を基調としたデザインです。

“ふわふわ”と“もちもち”とした食感は、好きな食感ランキングの上位を占め、特に若年層には“もちもち”とした食感が好まれる傾向があり<sup>\*2</sup>、スイーツには欠かせない要素の1つとなっています。市場では、サクサクやしっとりとした生地のシュークリームが多い中、モンテールでは“ふわふわ”と“もちもち”が一緒に楽しめる、新感覚の“ふわもち”食感のシュークリームを開発しました。

モンテールは『おいしい・やさしい・たのしい』スイーツを通じて、「おやつ時間」のワクワクをお届けします。

<モンテールのこだわり>

◆産地直結型工場で、地元の新鮮素材を使用 ◆新鮮素材をたっぷり使用して、自社銅釜で焼き上げたカスタードクリーム

◆安全・安心の HACCP 対応工場生産

※画像データが必要の方はお手数ですが下記までお問い合わせ下さい

記載されている情報は発表日現在のものです。内容が予告なしに変更される可能性がありますのであらかじめご了承下さい。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社モンテール 担当：広報チーム

報道関係の皆様 TEL：048-994-2300 FAX：048-994-3700 E-mail：pr@monteur.co.jp

一般のお客様 フリーダイヤル：0120-46-8823(土日祝日を除く9～17時)

■ぼちやまる ※現在発売中

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：120円(沖縄のみ155円)/税込希望小売価格：129円(沖縄のみ167円)

ふわもち食感の白い生地の中に、たっぷりのミルククリームが詰まったシュークリーム。

自家製のカスタードとホイップクリームに練乳を加え、ミルク感のある口溶け軽やかな味わいです。

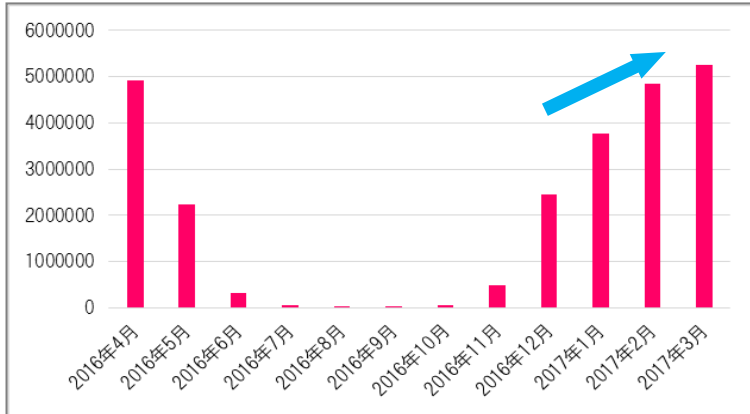


参考資料

\*1：いちごの出荷量推移

いちごの出荷量は11月から徐々に増え始めます。

単位：kg

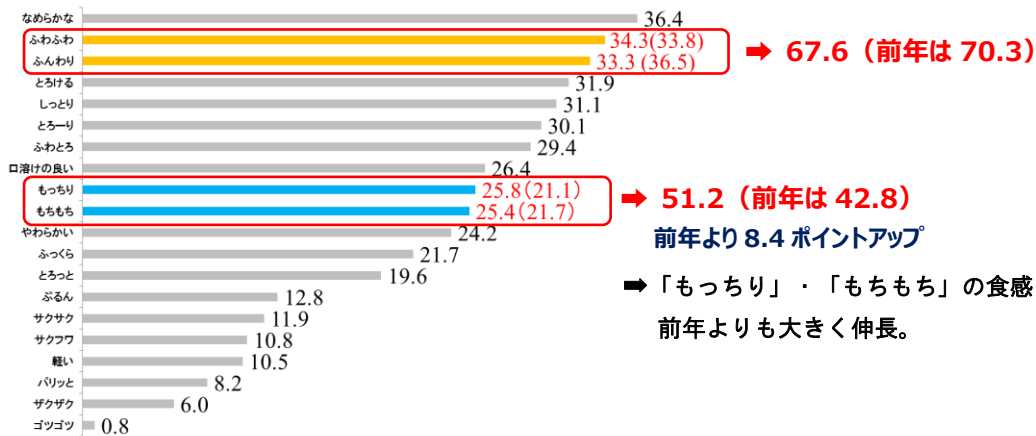


資料：東京都中央卸売市場調べ

\*2：好きな食感についてのアンケート調査結果

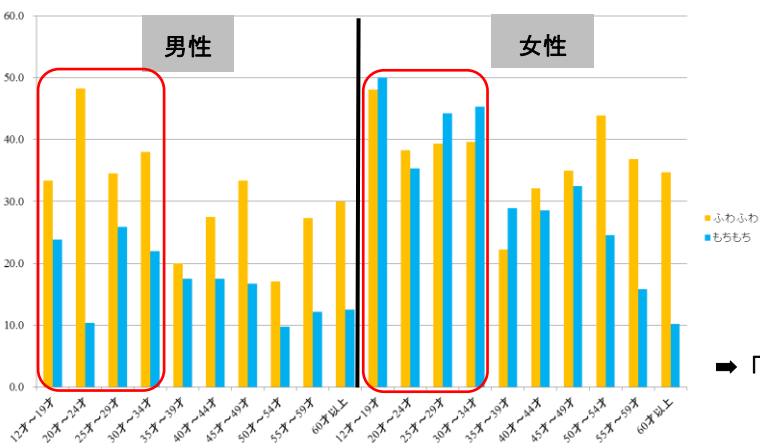
2016年11月モンテール実施 インターネット調査/N=906名/16~64才までの男女/単位%

【あなたは「スーパー・コンビニの洋生菓子」の食感としてどのような言葉に魅力を感じますか？(複数選択可)】



⇒ 51.2 (前年は 42.8)  
前年より 8.4 ポイントアップ

⇒ 「もちもち」・「もちもち」の食感は  
前年よりも大きく伸長。



⇒ 「ふわふわ」・「もちもち」とした食感は、  
若年層に好まれる傾向。