

報道関係各位

2021年3月30日
株式会社モンテール

**銘菓「桔梗信玄餅」とコラボした、春日和にぴったりな冷たいプリン
きなこプリンと黒蜜クリームたっぷり「桔梗信玄プリン」を新発売
2021年4月1日(木)から5月31日(月)の期間限定で発売**

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール(本社:埼玉県八潮市、以下モンテール)は、山梨県を代表する銘菓「桔梗信玄餅」を販売する株式会社桔梗屋(本社:山梨県笛吹市、以下桔梗屋)とコラボした「桔梗信玄プリン」を2021年4月1日(木)から5月31日(月)まで、スーパーマーケットにて新発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールはこれまでも、桔梗屋の銘菓「桔梗信玄餅」とのコラボ商品を展開し好評でした。今回も「桔梗信玄餅」をイメージし、これからぽかぽか暖くなる春日和にぴったりなひんやり冷たいプリンを展開します。桔梗信玄餅の長年幅広い世代から愛される味わいに、洋生菓子の要素を加えた、上品な味わいのスイーツです。



「桔梗信玄プリン」

発売日:2021年4月1日(木)~5月31日(月)

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国

税込希望小売価格:237円

「桔梗信玄プリン」は、きなこプリンに黒蜜クリームをたっぷり絞りと絞り、その上に黒蜜ペーストをトッピングしたプリンです。きなこプリンは、自社でじっくり手間をかけて作った低温殺菌牛乳と、細かく粉碎した香り高さが特長のきなこを使用。風味豊かなきなこの香りと、プリンのかなめらかな舌触りが楽しめます。黒蜜クリームには桔梗屋の濃い黒蜜と合わせて、銅釜で炊いた自家製カスタードを加え、黒蜜の独特のコクと風味が際立つ、深みのある味わいに仕立てました。

口に含むと、きなこの優しい甘味と香り、クリーム濃厚な味わいがふんわりと広がり、黒蜜ペーストのコクのある甘さがアクセントとなって重なり合います。

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》

- ◆牛乳と卵の産地に近い産地直結型工場で、地元の新鮮素材を使用
- ◆新鮮素材をたっぷり使用して、自社銅釜で炊き上げたカスタードクリーム



《モンテールについて》

◆チルドシュークリーム・エクレアで売上 No.1*

モンテールは、1954年に創業した、シュークリームをはじめとするチルドスイーツのメーカーです。「小さな洋菓子店」ブランドのシュークリームやエクレア、ロールケーキなど、多彩なスイーツをスーパーマーケットやコンビニエンスストアで販売しています。なかでもシュークリーム、エクレアは人気の定番商品です。定番商品は改善改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリで2003年から18年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から22年連続売上No.1をモンテールのスイーツが獲得し続けています。

「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ*2

鮮度を保つのに最も適した温度(10℃以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

◆年間100種類以上の新商品を発売

モンテールは季節にあわせて新商品を発売。毎年、1年で100種類以上の新製品を発売しています。

《会社概要》

【社名】株式会社モンテール

【代表者】代表取締役 鈴木徹哉

【創立】昭和29年10月

【売上高】269億円(2020年8月期実績)

【事業内容】チルドデザートの製造および販売

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目1番地8

*1(株)モンテール調べ(日経POS情報の「チルドシュークリーム・エクレア」カテゴリの1999年から2020年のデータをもとにモンテールが調査)

*2食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。製造から販売先への輸送まで10℃以下の温度で管理しています。

※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バリュー 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)