

報道関係各位

2025年2月20日
株式会社モンテール

いちごスイーツ専門店「ICHIBIKO」とのコラボ～春にぴったりな甘酸っぱい苺スイーツが新登場！

『ICHIBIKO・濃い苺シュークリーム』など苺スイーツ4品を新発売

2025年3月1日(土)～3月31日(月)の期間限定で販売

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、株式会社いいね(本社:東京都渋谷区、以下ICHIBIKO)とコラボした「ICHIBIKO・濃い苺シュークリーム」など計4品を2025年3月1日(土)～3月31日(月)までスーパーマーケット^{※1}にて期間限定で販売します。^{※1}販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールではこれまでも季節に合わせた素材を使ったスイーツを期間限定で発売し、その中でも春に展開する苺スイーツは毎年、好評です。今回は春にぴったりな苺スイーツのおいしさをより楽しめるよう「いちご好きの、いちご好きによる、いちご好きのためのお店」を展開する、いちごスイーツ専門店ICHIBIKOとコラボレーションしたスイーツを発売します。シュークリームやエクレアの他、ふわふわ生地のロールケーキや、クリームがたっぷり楽しめる苺ケーキなどのバラエティーある計4品を展開し、シーンに合わせてお楽しみいただけます。



「ICHIBIKO・濃い苺シュークリーム」は、甘酸っぱい苺ソースと、まろやかでコクのある苺クリームを2層にした、いちごスイーツ専門店「ICHIBIKO」コラボレーションならではの甘酸っぱい苺のおいしさが存分に楽しめるシュークリームです。

オリジナル苺ソースは、自然な甘さと爽やかな酸味のバランスにこだわり、苺のぎゅっと濃厚な味わいと、酸味がしっかりと際立つように仕立てました。苺のつぶつぶとした食感も楽しめるよう、果肉感も残したソースにしています。苺クリームには、この苺ソースにオリジナルのホイップクリーム、銅釜で炊いた自家炊きカスタードを合わせてまろやかでコク深い味わいに。さらにモンテールのオリジナルのベリー系リキュールを少し加えることで、ほおばった瞬間に華やかな苺の香りが口いっぱいになり、苺の風味を贅沢に楽しめます。

モンテールはこれからも「しあわせにまじめ」に、おやつ時間のワクワクを、そして世界に笑顔をつくり続けていきます。

《商品概要》

販売期間:2025年3月1日(土)~3月31日(月)

■ICHIBIKO・濃い苺シュークリーム(写真①)

税込希望小売価格:181円(沖縄のみ 224円)

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国・九州・沖縄



写真①

■ICHIBIKO・苺&カスタードエクレア(写真②)

税込希望小売価格:181円(沖縄のみ 224円)

販売エリア:全国

濃厚なオリジナル苺ソースとカスタードクリームを2層にして生地詰め、苺風味のチョコでコーティング。

甘酸っぱさとまろやかでコクのあるハーモニーが楽しめます。



写真②

■4P ICHIBIKO・濃い苺ロール(写真③)

税込希望小売価格:397円(沖縄のみ 496円)

販売エリア:全国

オリジナル苺ソースと自家製カスタードを混ぜ合わせ、香りづけにベリー系の洋酒を加えて仕立てた、苺の香りや味わいが楽しめる苺クリームをピンクの生地でやさしくふんわり手巻きしました。



写真③

■ICHIBIKO・たっぷりクリームの苺ケーキ(写真④)

税込希望小売価格:429円

販売エリア:北海道・東北・関東・中部・近畿・中四国

ふんわりと焼き上げたスポンジ生地に

オリジナル苺ソースや苺ジャム、自家製カスタードを入れた、

口どけなめらかな苺クリームを贅沢にたっぷり重ね、

苺ペーストをトッピングしました。



写真④

《株式会社いいねについて》

いちごスイーツ専門店 ICHIBIKO は「いちごの、いちご好きによる、いちご好きのためのお店」として2017年に東京・世田谷区太子堂にカフェ1号店をオープン。日本中や世界中で収穫されたいちごから、その時に一番おいしいいちごを厳選し、いちごが主役の商品を製造・販売。「いちご」の魅力をいかした「生活を彩る果子」を通じて、みなさまの心と時間に寄り添うひとときをお届けしている、いちごスイーツ専門店です。

《モンテールについて》

しあわせにまじめ **モンテール**

モンテールは1954年に創業し70周年を迎えた、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。『しあわせにまじめ』をコーポレートメッセージに掲げ、「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、シュークリームとエクレアは人気の定番商品で、「牛乳と卵のカスタード&ホイップシュー」はチルドシュークリーム・エクレアカテゴリーでロングセラー売上No.1※2に選出、「牛乳と卵のエクレア」はチルドエクレアカテゴリーで1999年から25年連続売上No.1※3をモンテールのスイーツが獲得しました。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

※2 日経 POS セレクション ロングセラー売上 No.1<2013 年 1 月-2022 年 12 月>に選出

※3 (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」カテゴリーの 1999 年から 2023 年のデータをもとにモンテールが調査

《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

《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】301 億円 (2024 年 8 月期実績)

【所在地】本社 〒340-0822 埼玉県八潮市大瀬三丁目 1 番地 8

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 遠藤

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)