

報道関係各位

2023年2月22日
株式会社モンテール

ピスタチオとホワイトチョコのまろやかでコク深い味わいを堪能 **「シューアラクレーム・ピスターシュ」を期間限定で新発売** 2023年3月1日(水)～3月31日(金)までの期間限定で販売

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、香ばしいピスタチオと、まろやかなホワイトチョコを使った「シューアラクレーム・ピスターシュ」と「エクレール・ピスターシュ」を2023年3月1日(水)から31日(金)まで一部地域のスーパーで発売いたします。

*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは「おやつの時間のワクワク」を感じていただけるよう、季節に合わせた限定商品などを展開しています。今回は、昨今人気のフレーバーであるピスタチオのシュークリームとエクレーアを発売します。とろりと生地から溢れるなめらかなクリームは、ピスタチオの豊かなコクとまろやかな味わいを存分に楽しめるよう仕立てました。ピスタチオクリームの淡くやさしいグリーンは、これから温かくなる春にぴったりな、軽やかな気持ちにさせてくれます。



「シューアラクレーム・ピスターシュ」は風味豊かなピスタチオの味わいを楽しめるシュークリームです。ピスタチオクリームは、ピスタチオペーストとホワイトチョコ、そして低温殺菌牛乳や新鮮な卵を使用して銅釜で炊いた自家炊きカスタードを配合しました。さらに、隠し味として塩味を効かせることで、ホワイトチョコのミルクィな甘さを引き立てると共に、ピスタチオの香ばしさやコクなど、ナッツらしい輪郭をより際立たせるよう仕立てました。口にすると、ピスタチオとホワイトチョコのまろやかな風味とコク深い味わいが豊かに広がっていきます。

また、同日よりピスタチオクリームをエクレーア生地に詰め、ミルク風味のチョコでコーティングした「エクレール・ピスターシュ」を発売します。ホワイトチョコと自家炊きカスタードをブレンドしたピスタチオクリームは、コーティングしたチョコと合わせた時のバランスを考え、甘さや塩味を調整。ミルク風味のチョコとクリームが重なり合い、シュークリームと異なるピスタチオとチョコの豊かなコクやまろやかな味わいが楽しめます。

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「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

<商品概要>

販売期間:2023年3月1日(水)~3月31日(金)

■「シューアラクレーム・ピスターシュ」(写真①)

税込希望小売価格:138円

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国



写真①

■「エクレール・ピスターシュ」(写真②)

税込希望小売価格:138円

販売エリア:北海道・東北・関東・中部・近畿・中四国



写真②

《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



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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*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ーで2003年から19年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から23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。

《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】281億円(2022年8月期実績)

【事業内容】チルドデザート¹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」カテゴリーの1999年から2021年のデータをもとにモンテールが調査)

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 関根

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)