

報道関係各位

2023年10月27日  
株式会社モンテール

**素材に込められた「想い」を「おいしい」スイーツでつなぐシリーズから新商品  
長野県産“葉とらずりんご”を使った『もちもちクレープ・りんごカスタード』を新発売  
2023年11月1日(水)から2024年1月3日(水)までスーパーにて販売**

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、素材の想いやこだわりをスイーツとして届ける「つなぐつづく」シリーズから、長野県産「葉とらずりんご」を使用した「もちもちクレープ・りんごカスタード」を2023年11月1日(水)から2024年1月3日(水)の期間限定で新発売いたします。\*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは日本各地の生産者の想いやおいしさへのこだわりがある素材に着目し、そのおいしさを存分に楽しめる「つなぐつづく」シリーズを2023年1月より展開しています。素材の味わいを引き出したスイーツに仕立てるのはもちろん、パッケージには素材のこだわりを紹介した特設サイトの二次元コードを掲載しており、スイーツを食べながらその背景や想いを知れると好評です。

今回は、今年1月に発売した「葉とらずりんごケーキ」に続いて、長野県のフルプロ農園さんが栽培したこだわりの“葉とらずりんご”を使用したクレープを発売します。“葉とらずりんご”は葉を残すことで、太陽光を十分に浴び養分が蓄えられ、糖度が高くなるのが特徴です。また、葉を取る作業が軽減されるため、持続可能な栽培方法としても注目されています。



**長野県「フルプロ農園」徳永虎千代さんの“葉とらずりんご”を使用した素材の味が楽しめるクレープ**

「もちもちクレープ・りんごカスタード」は、フルプロ農園の徳永さんが栽培する“葉とらずりんご”をダイスカットにしたものをカスタードクリームと合わせ、もちもち生地で包んだクレープです。クリームに加えたダイスカットは、りんごの風味とシャキシャキとした食感を楽しめるよう、製法と果肉の大きさにこだわりました。その食感を生かすため、クリームには最後加えて混ぜ合わせています。また、りんごと相性の良いカスタードは、熱効率に優れた銅釜を使って炊きあげました。ダイスカットの存在感に合うよう、カスタードの配合を増やし、濃厚な味わいに仕立てました。口にすると、もちっとした生地、シャキッとしたダイスカット、なめらかなカスタードクリームの異なる食感のハーモニーが楽しめます。

モンテールは、想いが込められた素材を、スイーツを通じて少しでも知ってもらうことで、これからの未来にその素材が続くようつないでいきたいと考え、定期的にこのシリーズを展開します。

## 《商品概要》

販売期間:2023年11月1日(水)~2024年1月3日(水)

商品名:「もちもちクレープ・りんごカスタード」

税込希望小売価格:192円

販売エリア:北海道・東北・関東・中部・近畿・中四国



## 《葉とらずりんごとは?》

収穫までりんごの葉を取らずに、日光をたっぷり当てて光合成をさせる栽培方法で育てたりんごです。葉っぱは、日光を浴びて光合成することで、空気中の炭酸ガスを吸い、養分としてりんごに供給するので、収穫まで葉を残すことによって、葉が太陽をたっぷり浴びて健やかに育ちます。

果実の表面に葉の影がついているのも“葉とらずりんご”の特徴ですが、見た目に色ムラができてしまうので、一般的なスーパーでの販売は少ないりんごです。



## 《生産者さんプロフィール》

長野県長野市「フルプロ農園」 徳永虎千代さん

<https://frupronouen.thebase.in/>

「フルプロ農園」は葉とらずのりんご、桃、ぶどう、栗などの生産を手がけている農園です。普段スーパーなどで目にするりんごの多くは、色が均一になるよう様々な作業を行っており、その中のひとつである、果実の周りの葉を取る「葉摘み」は、全作業の20%を占める大変な作業です。そこで「フルプロ農園」では、持続可能な農業と、おいしいりんごの生産を目指し「葉摘み」をしないことで、見た目より味を、そして作業の軽減化ができる「葉とらず」栽培を採用。



## 《生産者の方の想いやこだわりを発信する「つなぐつづく」シリーズ特設サイト》

特設サイトでは、「つなぐつづく」シリーズで使用する日本各地の魅力溢れる素材について、その素材に込められた生産者の方の想いやおいしさへのこだわり、生産者の方のインタビューを公開しています。

※もちもちクレープ・りんごカスタードの紹介は11月1日に更新

[https://www.monteur.co.jp/tunagu\\_tuduku/](https://www.monteur.co.jp/tunagu_tuduku/)



### 《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20年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から24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

\*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2022年のデータをもとにモンテールが調査)

### 《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

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 河森・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)