

報道関係各位

2024年2月27日
株式会社モンテール

モンテール初 食べたいときにすぐ食べられる、洋生菓子づくりのノウハウを活かした冷凍スイーツ 「氷点下のくちどけ・ショコラプチシュー」などを新発売

2024年4月1日(月)～ 関東エリア限定で販売

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、新たに冷凍スイーツ「氷点下のくちどけ・ショコラプチシュー」「氷点下のくちどけ・シュークリーム風アイス」の2品を2024年4月1日(月)から関東エリア限定で発売します^{※1}。

※1:販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールは1954年に創業し、少しでも多くの人へお菓子で広がる幸せや「おやつの時間のワクワク」を届けたいと様々なスイーツ展開。これまでも、生活の変化やお客様のニーズに合わせて、1991年には小売店などでのセルフ販売のチルドスイーツを発売、新たな市場を作っていました。

近年、コロナ禍や食品通販の需要、生活スタイルの変化などから冷凍食品の食機会が増加しています。こうしたニーズに合わせて、冷凍庫で保管ができ、食べたい時にすぐに本格的なスイーツのような味わいを楽しめる冷凍スイーツを新たに発売します。これまで培ってきた洋生菓子づくりのノウハウを活かし、冷凍ならではの味わいと、くちどけを楽しめるスイーツとして表現しました。



「氷点下のくちどけ・ショコラプチシュー」は冷凍庫から出してすぐ食べられる冷凍のシュークリームで、洋酒を効かせたショコラクリームをふっくらと香ばしく焼き上げた生地に詰めました。ショコラクリームはベルギー産チョコレートや低温殺菌牛乳など厳選素材を使用し、銅釜で炊いたチョコペーストを配合。そこにオレンジキュールのグランマルニエ^{※2}を加え、チョコと洋酒が醸し出す、洋生菓子らしい奥行きのある味わいを楽しめます。また、冷凍でも口に入れた時にクリームが柔らかく、とろけるようなくちどけになるよう丁寧に仕立てました。洋生菓子らしさと、冷凍ならではの冷感やくちどけを感じる新しいスイーツです。^{※2}:洋酒中79%「グランマルニエ」使用

その他、モンテール定番シュークリームの味わいをチョコで包んだひと口サイズのアイス「氷点下のくちどけ・シュークリーム風アイス」も同日より発売します。シュークリームの味わいを表現するため、卵の配合を高め、モンテールのオリジナル洋酒を加えました。カスタードのコク深い味わいを楽しめます。

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:2024年4月1日(月)~

販売エリア:関東限定

◆6P氷点下のくちどけ・ショコラプチシュー(画像①)

税込希望小売価格:291円

種類別:洋生菓子

冷凍庫から出してすぐ食べられる、洋酒感じる大人な味わいのプチシュー。

グランマルニエ(オレンジリキュール)^{※2}を使用し、より深みのある味わいに

仕立てたショコラクリームを、ふっくらと香ばしく焼き上げたシュー生地 に 詰めました。

※2:洋酒中79%「グランマルニエ」使用



画像①

◆5P氷点下のくちどけ・シュークリーム風アイス(画像②)

税込希望小売価格:237円

種類別:アイスクリーム

モンテール定番商品のシュークリームの味わいをアイスで

表現し、チョコをかけた食べやすいひと口サイズのアイスです。



画像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、自社銅釜で焼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^{※3}

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。

※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】292億円(2023年8月期実績)

【事業内容】チルドデザート製造および販売

【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 関根・河森

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)