

報道関係各位

2024年6月20日
株式会社モンテール

**～約120年続く伝統茶のおいしさを届けつなぐ～「加賀棒茶」の香ばしく上品な味わいが楽しめるスイーツ
石川県の加賀棒茶を使用した「ふんわりどら焼・加賀棒茶」など3品を新発売
2024年7月1日(月)から期間限定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、石川県発祥の「加賀棒茶」を使用した「ふんわりどら焼・加賀棒茶」など3品を2024年7月1日(月)から期間限定で発売します。

※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方の想いや、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」シリーズを継続的に展開しています。パッケージにはそ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素材が作られる背景や想いを知ることができると好評です。

今回は石川県宝達志水町で、こだわりのお茶を作り続けている有限会社油谷製茶さんの「油谷製茶加賀棒茶®」を使用したスイーツを発売します。油谷製茶さんが伝統的な製法で作る香り高く、すっきりとした加賀棒茶の上品な味わいをどら焼き・たい焼き・プリンそれぞれで楽しめます。

また、この加賀棒茶を使用した商品の売上の一部を、能登半島地震の義援金として日本赤十字社を通じて寄付いたします。



石川県内唯一の“ダブル焙煎製法”～「油谷製茶加賀棒茶®」のおいしさを楽しむスイーツに～

「ふんわりどら焼・加賀棒茶」は、加賀棒茶を使ったほうじ茶餡ペーストと、ほうじ茶クリームを2層にしたどら焼きです。油谷製茶さんだけが行う“ダブル焙煎”で引き出された、軽やかな味わいと、コクのある香ばしい味わいをそのまま楽しめるよう、加賀棒茶をパウダーにしてほうじ茶餡を作りました。ほうじ茶クリームにも、自家炊きカスタードやホイップクリームと合わせてほうじ茶餡を配合し、口にした瞬間から加賀棒茶の豊かな香りと味わいが広がるように仕立てました。

「加賀棒茶プリン」は、加賀棒茶のパウダーで仕立てたなめらかなプリンに、ミルククリームと加賀棒茶パウダーをトッピングしました。加賀棒茶のクリアで芳しい香りと上品な味わいが楽しめます。

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:2024年7月1日(月)~8月31日(土)

販売エリア:全国

◆ふんわりどら焼・加賀棒茶(画像①)

税込希望小売価格:149円(沖縄のみ:183円)

加賀棒茶を使用したほうじ茶クリームとほうじ茶餡ペーストを2層にして、ふんわり焼き上げたどら焼き生地でサンドしました。



画像①

◆ふわもちたい焼・加賀棒茶(画像②)

税込希望小売価格:172円(沖縄のみ:205円)

加賀棒茶を使用したほうじ茶クリームとほうじ茶餡ペーストを2層にして、ふわもちに焼き上げた生地でサンドしました。



画像②

販売期間:2024年7月1日(月)~7月31日(水)

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国

◆加賀棒茶プリン(画像③)

税込希望小売価格:259円

加賀棒茶プリン生地にミルククリームを合わせ加賀棒茶パウダーをトッピングして仕上げました。



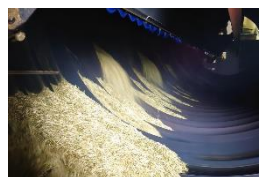
画像③

《今回お話を伺った方とインタビュー内容》

有限会社 油谷製茶

<https://cha-aburatani.com/>

石川県宝達志水町にある、大正7年創業の製茶会社。「加賀棒茶」をはじめ上質なお茶の製造・販売を行う。製茶歴40年のベテランで三代目にあたる代表が自ら茶葉の選定に産地へ赴き、仕入れから加工・選別・焙煎・熟成の全工程を自社工場で行っています。県内で唯一、「遠赤外線」「直火」と異なる焙煎方法を同時に行う“ダブル焙煎”を採用。茎の芯まで加熱する「遠赤外線」焙煎で得られる“軽やかな味わい”と、回転ドラムを使い「直火」焙煎することで得られる“香ばしさ”を引き出した、芳しい香りとうすっきりとした上品な味わいのこだわりの加賀棒茶を作っています。今回はそんなこだわりの「油谷製茶加賀棒茶®」を使用しました。インタビューではその他こだわりなどを紹介しています。



●石川県発祥「加賀棒茶」とは？

かつては捨てられてしまうことが多かったお茶の「茎」の部分を焙煎した棒ほうじ茶のこと。加賀地域に由来する伝統製法によって石川県で仕上げ・加工されたものを指し、県内でも石川県茶商工業協同組合に加盟するお茶屋さんだけが生み出せる、芳しい香りと自然な甘みを帯びた爽やかな味が魅力です。



《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。

※加賀棒茶を使ったスイーツの紹介は7月1日に更新

https://www.monteur.co.jp/tunagu_tuduku/



《モンテールについて》

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。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

《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 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)