

報道関係各位

2024年9月12日
株式会社モンテール

食べたい時にすぐ食べられる、洋生菓子づくりのノウハウを活かした冷凍スイーツ ラインアップ拡充 贅沢なバニラ風味が広がる「氷点下のくちどけ・バニラプチシュー」などを新発売

2024年10月1日(火)～東北・関東・中部エリアで販売

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、冷凍スイーツ「氷点下のくちどけ・バニラプチシュー」「氷点下のくちどけ・プリンモンブラン風アイス」の2品を2024年10月1日(火)から東北・関東・中部エリアで発売します※¹。

※¹:販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。一部先行販売を行っている店舗がございます。

モンテールは1954年に創業し、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を展開。これまでも時代や生活の変化、お客様のニーズに合わせて1991年には小売店などでセルフ販売のチルドスイーツを発売し、新たな市場を作ってまいりました。昨今の冷凍食品ニーズの増加に合わせて、今年4月より新たに冷凍スイーツを発売しました。

今年で創業70周年を迎えるのを機に、更なるブランド認知の拡大と共に、様々な味わいを楽しめるようラインアップを拡充し、バニラの味わいが楽しめる冷凍のプチシュークリームと、モンテール人気の定番品『焼プリン・モンブラン』をイメージしたアイスの2品を発売します。また現在販売している2アイテムは、10月より販売エリアを拡大し展開します。



「氷点下のくちどけ・バニラプチシュー」は冷凍庫から出してすぐ食べられる冷凍のプチシュークリームで、コクのあるバニ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。バニラクリームは、北海道産生クリームと合わせて、低温殺菌牛乳など厳選素材を使用し、銅釜で炊いたカスタードと、マダガスカル産のバニラシード※²を配合。また、洋生菓子に使用しているオリジナルバニラ香料などを配合し、洋生菓子のようなリッチなバニラの風味が広がるよう仕立てました。口に入れた時にクリームが柔らかくとろけていき、冷凍ならではのくちどけが楽しめます。※²:バニラ原料中64%使用

「氷点下のくちどけ・プリンモンブラン風アイス」は、発売から今年で30年を迎えたモンテールの『焼プリン・モンブラン』をイメージし、カスタードプリン風味のアイスの中にマロン餡を入れ、カラメル風味のチョコでコーティングしたひと口サイズのアイスです。コクのあるプリンと自家炊きマロン餡、2つの味わいが楽しめる『焼プリン・モンブラン』を表現するため、マロン餡は栗の風味を感じるオリジナル餡です。プリンをイメージしたかわいらしい見た目にもこだわりました。

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10月1日(火)~

販売エリア:東北・関東・中部

◆6P氷点下のくちどけ・バニラプチシューNEW(画像①)

オープン価格

種類別:洋生菓子

冷凍庫から出してすぐ食べられる、贅沢なバニラの味わいが

楽しめるプチシューです。バニラクリームは、北海道産生クリームと自家炊きカスタードを使用し、マダガスカル産のバニラシード※2を配合。ふっくら香ばしく焼き上げたシュー生地に詰めました。

※2:バニラ原料中64%使用



画像①

◆5P氷点下のくちどけ・プリンモンブラン風アイスNEW(画像②)

オープン価格

種類別:アイスマルク

モンテールの人気定番商品『焼プリン・モンブラン』の味わいを

アイスクリームで表現しました。カスタードプリン風味のアイスの

中にオリジナルのマロン餡を入れ、カラメル風味のチョコをかけた

ひと口サイズのアイスです。



画像②

《現在販売中の商品》2024年10月1日(火)より販売エリアを拡大します。

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国・九州

◆6P氷点下のくちどけ・ショコラプチシュー(画像③)

オープン価格

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)※3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。

※3:洋酒中85%「グランマルニエ」使用



画像③

◆5P氷点下のくちどけ・シュークリーム風アイス(画像④)

オープン価格

種類別:アイスクリーム

モンテールの定番商品であるシュークリームの味わいをアイスで

表現し、チョコをかけたひと口サイズのアイスです。



画像④

《担当者コメント:企画開発部 商品企画課 山口祐一郎》

お忙しい方やなかなか買い物に行けない方など、お客様のライフスタイルの変化に合わせて、食べたい時にすぐ食べられる新しい冷凍スイーツでおやつの時間をお楽しみいただければと開発しました。洋菓子と異なる甘さや、香りの感じ方にとっても苦労しましたが、洋菓子メーカーならではの味わいやくちどけを是非楽しんで貰えると嬉しいです。



《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》

モンテールは1954年に創業し今年で70周年を迎える、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・エクレアカテゴリでロングセラー売上 No.1^{※4}に選出、「牛乳と卵のエクレア」はチルドエクレアカテゴリで1999年から25年連続売上 No.1^{※5}をモンテールのスイーツが獲得しました。

※4: 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

※5: (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2023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

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)