

NEWS RELEASE

報道関係各位

2024年12月24日
株式会社モンテール

～国産素材のおいしさをお届けするつなぐシリーズより～「平飼いたまご」のやさしい味わいが楽しめるスイーツ

平飼いたまごを100%使用「平飼いたまごのぷりんケーキ」など2品を新発売

2025年1月4日(土)～2月28日(金)の期間限定で全国のスーパーにて販売

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、平飼いたまごを使用した「平飼いたまごのぷりんケーキ」「平飼いたまごのシフォンケーキ」を2025年1月4日(土)から2月28日(金)の期間限定で全国のスーパーにて販売します。※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。

今回は茨城県でさまざまな工夫とこだわりを持った養鶏を行う株式会社くらもちさんの「平飼いたまご」を100%使用したスイーツを発売します。くらもちの平飼い鶏舎でたくさん運動し、こだわりの飼料で育った鶏が産んだ「平飼いたまご」。そのおいしさを活かし、味わいや風味の違いが楽しめるプリンとシフォンケーキを2種類展開します。



「平飼いたまごのぷりんケーキ」は、「平飼いたまご」を使用したプリンとスポンジを2層にしたケーキです。プリンには全卵の他、卵黄を加えて濃厚なコクと濃密な食感に仕立てました。プリンとの一体感を出すため、スポンジケーキはふんわりしっとりとした生地に焼き上げました。

「平飼いたまごのシフォンケーキ」は、平飼いたまごを使用したシフォン生地の中に、ミルククリームを入れたケーキです。シフォン生地には全卵と合わせて卵白を加え、ふんわりとした口当たり。また味わいに深みと、焼き上げた時に卵の風味が引き立つようはちみつを配合しました。ミルククリームには北海道産生クリームを入れてコクのある味わいにし、卵とマッチするようバランスにこだわりました。

大切な素材をムダなく活かすため、卵黄と卵白をそれぞれ使い分け、平飼いたまごのまろやかなコクと、クセのないやさしい甘さや風味など、それぞれのスイーツで存分に楽しめます。

モンテールは「しあわせにまじめ」に、おやつ時間のワクワクを、そして世界に笑顔をつくり続けていきます。

《商品概要》

販売期間: 2025年1月4日(土)~2月28日(金)

販売エリア: 全国

◆平飼いたまごのぷりんケーキ(画像①)

税込希望小売価格: 280円(沖縄のみ: 345円)

平飼いたまごを使用した濃密なプリンとふんわりしっとり焼き上げたスポンジ生地の2層仕立て。



画像①

◆平飼いたまごのシフォンケーキ(画像②)

税込希望小売価格: 280円(沖縄のみ: 345円)

平飼いたまごを使用したふんわりシフォン生地に、北海道産生クリームで仕立てたコク深いミルククリームを合わせました。



画像②

《今回お話を伺った方とインタビュー内容》

株式会社くらもち

<https://www.kuramochisangyo.jp/>

配合飼料と鶏卵の販売を行う事業者として、昭和36年に設立。茨城県を中心に事業を展開し、県内には卵の加工を行う自社工場も保有しています。

二代目にあたる現社長の倉持一彦さんは、2006年から平飼いたまごを導入。鶏の健康を第一に考えた鶏舎や飼育方法で、よりおいしい卵作りに取り組んでいます。現在は自社農場の約48万羽のうち、約13万羽の鶏を平飼いで育てています。今回はそんなこだわりの「平飼いたまご」を使用しました。

インタビューでは企業スローガンに「卵のために、鶏のために」を掲げ、鶏の健康を第一に考え、おいしく安全な卵づくりに取り組む同社のこだわりなどを紹介しています。



●茨城県産「平飼いたまご」とは？

日本ではケージの中で鶏を飼育し、産んだ卵を採取するのが主流ですが、自由に動き回れるスペースなど鶏本来の過ごし方により近い環境で飼育する「平飼い」が注目を集めています。よく動き、餌をたくさん食べた健康な鶏が産んだ卵は、しっかりとした殻の堅さやまろやかな味わいが魅力です。



《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。

※平飼いたまごを使ったスイーツの紹介は12月27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70周年を迎えた、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など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・エクレアカテゴリーでロングセラー売上 No.1^{※1}に選出、「牛乳と卵のエクレア」はチルドエクレアカテゴリーで1999年から25年連続売上 No.1^{※2}をモンテールのスイーツが獲得しました。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

※1 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

※2 (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】301億円(2024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 広報チーム 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)