

報道関係各位

2022年12月23日  
株式会社モンテール

**濃厚ながらもチルドならではのフレッシュさが楽しめる～こし餡×クリーム×バター～のハーモニー～  
バター香るカステラであんこをサンドした「あんバターカステラ」を新発売  
2023年1月4日(水)から2月28日(火)ま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、洋菓子と和菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズより、あんことクリーム、バターが香るカステラが楽しめる「あんバターカステラ」を2023年1月4日(水)から2月28日(火)までの期間限定で発売いたします。\*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

洋菓子と和菓子のおいしさをついにした『わスイーツ』シリーズでは、これまでもフレッシュなクリーム入りのどら焼きやたい焼きなどを販売し好評です。今回は、ここ数年、あんこの甘さとバターの塩味の絶妙な組み合わせが人気の「あんこ×バター」の味わいが楽しめるスイーツを展開します。バターを加えて焼いたしっとりとしたカステラ生地と、ひんやり冷たいこし餡、なめらかなクリームのハーモニーは、濃厚ながらもチルドならではのみずみずしさが楽しめる、冬限定のスイーツです。



**あんバターカステラ**

販売期間:2023年1月4日(水)～2月28日(火)  
税込希望小売価格:388円(沖縄のみ432円)  
販売エリア:全国

「あんバターカステラ」はバターを加えて焼いた生地で、こし餡とミルククリームをサンドしたカステラです。バターがほんのりと香る生地は、カステラらしい弾力ある食感にしつつも、水あめや卵黄を加えてしっとりとした食感に焼き上げました。こし餡は北海道産のあずきを使用した風味豊かな味わいのオリジナルあんこで、カステラの存在感にもマッチする上品な味わいと、なめらかな口当たりが楽しめます。ミルククリームはあんこや生地に合わせて甘さを調整し、少し塩味を効かせました。口にすると、しっとり生地と共に広がる、あんことやさしいバターの風味や塩味がくせになる味わいです。

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「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

### 《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



### 《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19年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から23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

### 《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

\*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2021年のデータをもとにモンテールが調査)

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・信田  
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)