

報道関係各位

2023年8月29日
株式会社モンテール

**素材に込められた「想い」を「おいしい」スイーツでつなぐシリーズから新商品
長野県産「ラ・フランス」&栃木県産「とちあいか」を使ったパンナコッタを2品発売
2023年9月1日(金)～10月31日(火)まで全国のスーパーにて新発売**

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、素材へ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、長野県産「ラ・フランス」を使用した「ラ・フランスのパンナコッタ」と、栃木県産のいちご「とちあいか」を使用した「とちあいかのパンナコッタ」を2023年9月1日(金)から10月31日(火)までの期間限定で全国のスーパーで新発売いたします。*販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールでは日本各地の生産者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2023年1月より展開しています。素材の味わいを引き出したスイーツに仕立てるのはもちろん、パッケージには素材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その背景や想いを知れると好評です。

今回は、長野県安曇野市で栽培された「ラ・フランス」と、栃木県産のいちご「とちあいか」をそれぞれペーストにして、パンナコッタと合わせた2品を発売します。特設サイトでは、素材のおいしさを最大限に引き出す加工や製法のこだわりと共に、今回商品化に至った、サイズが小さい「ラ・フランス」の活用方法、また農家の方への栽培の負担が少ない「とちあいか」の特徴など、素材づくりに携わっている方々の想いをインタビューしています。



「ラ・フランスのパンナコッタ」は、なめらかなパンナコッタに「ラ・フランス」のペーストを合わせました。このシリーズ専用で作ったペーストは、自然な風味を表現するため、大きさの異なる「ラ・フランス」の熟度を揃えておいしい時期を見極め、丁寧に加工しました。「ラ・フランス」の芳醇な風味とココの味わいを楽しめます。

「とちあいかのパンナコッタ」は、なめらかなパンナコッタに「とちあいか」のペーストを合わせました。この専用ペーストは加熱方法に工夫を重ねる事で、酸味が程よく、豊かな甘みと華やかな香りが特徴の「とちあいか」のおいしさをそのままに楽しめます。

2品ともパンナコッタは自家製低温殺菌牛乳と生クリームをブレンドし、それぞれが引き立て合うようなバランスにこだわりました。ミルクのやさしい風味とフルーツの繊細な味わいのハーモニーが楽しめます。

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、その素材がこれからの未来に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ています。

《商品概要》

販売期間:2023年9月1日(金)~10月31日(火)

税込希望小売価格:259円(沖縄のみ318円)

販売エリア:全国

商品名:「ラ・フランスのパンナコッタ」 写真①

「とちあいかのパンナコッタ」 写真②



写真①



写真②

《今回お話を伺った方とインタビュー内容》

●「ラ・フランス」について

株式会社農業開発様

自社でぶどう農園を営みながら、地域の農産物を使った冷凍食品を製造する企業。生食が難しい熟しすぎた果実や、規格外の小さなサイズのフルーツなど、利用が難しかった農産物を活かし、生産者への利益還元に取り組んでいます。<https://nou-kai.co.jp/>

長野県安曇野市で収穫された「ラ・フランス」は昼夜の寒暖差が生み出した芳醇な香りとおくのある味わいが特徴。収穫後、冷蔵庫に入れて期間をおいてから常温で保管し「追熟」することでおいしさが引き出されます。今回はサイズが小さく生食用として出荷できないものを加工しています。大きさも様々で熟し方も異なるため「追熟」で熟度を揃える事や、手作業や加工方法を丁寧に行うことで果実の風味をそのまま活かす工夫などを特設サイトで紹介しています。



●「とちあいか」について

JA しもつけ様

栃木県南部を管轄するJA(農業協同組合)。地域の生産者とともに、エリア内で作られた農作物の流通サポートや直売所の運営、さらに営農指導など、農業を通じた生活向上に取り組んでいます。今回は「とちあいか」を生産される鈴木様にもお話を伺っています。

<https://www.ja-shimotsuke.jp/>

「とちあいか」は、2018年に新品種として開発され「とちおとめ」「スカイベリー」に続く、栃木県のいちごの品種です。酸味がやや控えめでより甘みを感じることができ、果肉感のあるしっかりとした歯ごたえが特徴。病気に強く育てやすいため、栽培農家も増加傾向にあります。今回は、しっかりと熟した「とちあいか」を使用し、加工メーカーさんとともに「とちあいか」のおいしさをそのままペーストに。「とちあいか」の特徴や加熱方法の工夫などを特設サイトで紹介しています。



※「とちあいか」は栃木県の登録商標です(登録第6232688号)、とちあいか 許諾第T2023-006号

《生産者の方の想いやこだわりを発信する特設サイト》

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、生産者や関係者の方へインタビューを公開しています。

※パンナコッタ2品についての紹介は9月1日より公開

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



《モンテールについて》

◆-child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、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。



「小さな洋菓子店」
ブランドロゴマーク

*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 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】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

＜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)