

報道関係各位

2023年10月27日
株式会社モンテール

深まる秋にもぴったり！モンブランをどら焼きにした和×洋のひんやりスイーツ イタリアマロンクリームをたっぷり絞った「モンブランどら焼」新発売 2023年11月1日(水)から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、どら焼き生地でマロンクリームとミルククリームをサンドした「モンブランどら焼」を2023年11月1日(水)から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。

洋菓子と和菓子のおいしさを一つにした『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。どら焼きは、シンプルな和菓子ながら様々な食感や中身の組み合わせなど、その奥深さと多彩さが人気の和菓子です。今回、洋生菓子メーカーならではのスイーツとして、クリームのおいしさを存分に堪能できる和洋菓子を企画。人気のモンブランをサンドしたようなどら焼きを展開します。味わいだけでなく、モンブランのような楽しく、美しい見た目になるように、マロンクリームの絞り方などにもこだわりました。



モンブランどら焼

販売期間:2023年11月1日(水)~
税込希望小売価格:172円(沖縄のみ216円)
販売エリア:全国

「モンブランどら焼」は、イタリア栗を使用したマロンクリームとミルククリームを2層にして、ふんわり生地でサンドしたどら焼きです。紐状のマロンクリームは銅釜を使って丁寧に炊いた濃厚で香り高いイタリアマロン餡とオリジナルホイップを合わせて、栗らしい重さも残しつつ口どけよく仕立てました。ミルククリームは、マロンクリームと合うよう銅釜炊きカスタードを加えてコクのある味わいに。それぞれのクリームにラム酒を効かせて、イタリア栗の豊かな香りや甘さを上品に引き立たせました。とろろやみりんなどを加えたどら焼き生地は、銅板で一気に焼き上げたふわふわで歯切れの良い、風味豊かな味わいです。

一口食べると香ばしくコクや塩味を感じる生地と、香り高い栗の味わいが広がるクリームと重なり合い、ケーキとは異なる和と洋の奥深いハーモニーが楽しめます。

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「おやつの時間のワクワク」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ーで2003年から20年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで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」カテゴリーの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

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)