

報道関係各位

2024年2月26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
沖縄県産バニラを使った「国産バニラプリン」を新発売
2024年3月1日(金)～31日(日)までスーパーにて販売**

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、沖縄県産バニラ^{※1}を使用した「国産バニラプリン」を2024年3月1日(金)～31日(日)の期間限定で新発売します^{※2}。

※1 香料中 89%沖縄県産バニラ使用 / ※2 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、沖縄県読谷村の温暖な気候と風土を活かし、国産のバニラ栽培に挑戦している読谷テロワールさんの、繊細ですっきりとした香りが特徴の沖縄県産バニラを使ったプリンを発売します。



沖縄県読谷村読谷テロワールさんの“バニラ”を使用した繊細でやさしい香りのプリン

「国産バニラプリン」は、読谷テロワールさんで育てられたバニラビーンズから抽出されたフレーバーを使用した、やさしいバニラの香りと素材の味が楽しめるプリンです。

今回使用しているバニラは、繊細ですっきりとした香りが特徴です。この香りを楽しめるよう、フレーバーをクリームとプリン生地の両方に使用しました。また、こだわりの低温殺菌牛乳と卵を使ったプリン生地は、卵黄の配合を多めにして、コク深い味わいととろけるようななめらかな食感に仕立てました。

口にすると、クリームとプリンが溶け合い、バニラの繊細でやさしい香りが余韻としてふんわりと広がります。

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、これからの未来にその素材が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ます。

《商品概要》

販売期間:2024年3月1日(金)~3月31日(日)

商品名:国産バニラプリン

税込希望小売価格:259円

販売エリア:東北・関東・中部・近畿・中四国

※香料中 89%沖縄県産バニラを使用。



《沖縄県産バニラとは?》

バニラの産地は、マダガスカルやタヒチなどが有名ですが、現在日本でも、「国産バニラ」として栽培されています。今回使用をしている、沖縄県読谷村でつくられたバニラは、繊細で香り高く、他の素材の風味を引き出すやさしさが特徴です。バニラの栽培は、気候の変化や土壌の状態によって生育が大きく左右され、実をつけるための人工授粉が難しい作物です。また、キュアリングと呼ばれる発酵と乾燥の工程も手作業で行われるため、労力と時間を要します。様々な苦労や工程を経てつくられた希少なバニラです。



《生産者さんプロフィール》

読谷テロワール株式会社 當山さん・長浜さん

https://www.instagram.com/yomitan_terroir/

「読谷村の作物の魅力をもっと広めたい。」という思いから 2023 年に設立。テロワールとはその土地の地理や気候によって生まれる作物の特徴「産地特性」を意味する言葉で、読谷村の温暖な気候や風土を活かした作物づくりに取り組み、バニラをはじめバナナやマンゴー、ランなどの栽培を行っています。



《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。

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



《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】292億円(2023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 河森・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)