

報道関係各位

2018年4月25日
株式会社モンテール

「和」と「洋」の素材が融合した新ジャンルの和洋折衷スイーツ 餅のようなもっちり食感が楽しめるスイーツを新発売

2018年5月1日(火)から期間限定販売

洋生菓子を製造・販売する株式会社モンテール（本社：東京都足立区、以下モンテール）は、和菓子と洋菓子を融合させた『「わ」スイーツ』シリーズから、餅をイメージしたスイーツ「もちもちのつつみ・こしあん」と「もちもちのつつみ・黒蜜」など計6品を2018年5月1日(火)に新発売いたします。 ※商品により販売期間が異なります。販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

まるで『餅』のようなもっちり食感の和洋折衷スイーツ

スイーツの中で“もちもち”とした食感は人気の食感で、(※P2 参考資料を参照) モンテールでは、これまでも“もちもち”食感のどら焼きなどを展開し好評でした。そこで今回、モンテールでは“もちもち”食感のスイーツが好きな方に向けて、より一層“もちもち”食感を楽しめる、まるで餅のような食感のスイーツを展開します。もっちりとした食感の生地の中に、和素材のペーストとミルククリームが詰まった、和と洋の素材が一緒に楽しめるスイーツです。



写真①



写真②

「もちもちのつつみ・こしあん」(写真①)/「もちもちのつつみ・黒蜜」(写真②)

販売期間 2018年5月1日(火)から2018年6月30日(土)

販売エリア：北海道を除く全国

税抜き希望小売価格：120円(沖縄のみ155円) 税込希望小売価格：129円(沖縄のみ167円)

「もちもちのつつみ・こしあん」は、もちもちとした食感の生地と一緒に、北海道産あずきのこしあんとミルククリームを楽しめるひんやり冷たいスイーツです。中は、モンテール自家製のカスタードにホイップクリームと練乳をブレンドして濃厚な味わいに仕立てた『ミルククリーム』と、あずきの風味豊かな『こしあんペースト』を2層仕立てです。もちもちとした弾力のある生地には合うよう、中のクリームを濃厚な仕立てにすることで、生地とクリームとが口の中で絶妙にマッチし、生地と一緒にあんことクリームが優しく溶け合います。

この他、黒蜜ペーストとミルククリームを楽しめる「もちもちのつつみ・黒蜜」や、黒蜜ペーストときなこクリームをふんわりとしたどら焼き生地ですاندした「ふんわりどら焼・きなこ黒蜜」なども同時発売します。

『「わ」スイーツ』シリーズは、洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせることで完成した、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツです。洋菓子ブランドだからこそできる“生地の食感”や“クリームの味わい”、さらに、常温にはないチルドの温度帯だからこそできる“みずみずしさ”を存分に楽しめるスイーツです。

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、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

〈商品概要〉

【販売期間 2018年5月1日（火）～】

■「もちもちのどら焼・あずき」(写真③)

税抜き希望小売価格：120円（沖縄のみ155円）
 税込希望小売価格：129円（沖縄のみ167円）
 販売エリア：全国
 北海道産あずきの粒あんと、コクのある粒あんクリームを
 2層に重ねて、もちもちに焼き上げた生地でサンドしました。



写真③

【販売期間 2018年5月1日（火）から2018年6月30日（土）】

■「ふんわりどら焼・きなこ黒蜜」(写真④)

税抜き希望小売価格：120円（沖縄のみ155円）
 税込希望小売価格：129円（沖縄のみ167円）
 販売エリア：全国
 ふんわり焼き上げたどら焼き生地で自家炊きカスタードをブレンドした
 きな粉クリームと黒蜜ペーストを2層に重ねてサンドしました。



写真④

【販売期間 2018年5月1日（火）から2018年5月31日（木）】

■「宇治金時ケーキ」(写真⑤)

税抜き希望小売価格：220円（沖縄のみ260円）
 税込希望小売価格：237円（沖縄のみ280円）
 販売エリア：全国
 宇治金時の味わいを楽しめる和風ケーキです。
 ふんわりとした抹茶生地に、北海道産あずきの粒あん入りの
 あずきクリームとこしあんクリームを重ね、かのこをトッピングして仕立てました。



写真⑤

■「ミルク金時ケーキ」(写真⑥)

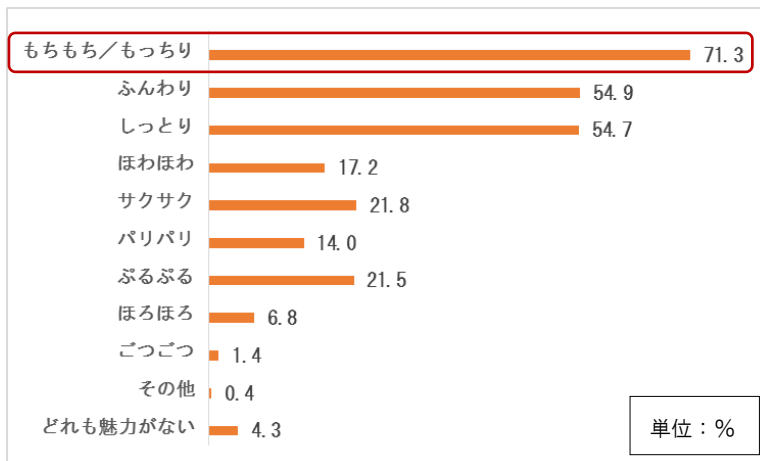
税抜き希望小売価格：220円（沖縄のみ260円）
 税込希望小売価格：237円（沖縄のみ280円）
 販売エリア：全国
 ミルク金時の味わいを楽しめる和風ケーキです。
 ふんわりとした生地に、北海道産のあずきの粒あん入りの
 あずきクリームとこしあんクリームを重ね、ミルクペーストをトッピングして仕立てました。



写真⑥

※参考資料

Q スイーツに対して魅力的に感じるキーワードのアンケート結果（複数回答）



〈調査概要〉

調査期間：2018年4月11日～13日
 調査方法：インターネット
 回答者属性：スーパーの洋菓子コーナー
 へ立ち寄る30～60代男女
 有効回答数：640名

〈モンテールのこだわり〉

- ◆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、自社銅釜で焼き上げたカスタードクリーム
- ◆安全・安心のHACCP対応工場で生産

※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 担当：広報チーム

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）