

報道関係各位

2018年9月27日
株式会社モンテール

キャンバスのような真っ白のスイーツにちょい足しアレンジで SNS 映え！ 生クリームを贅沢に楽しめるカップケーキ“モークリーム”を新発売

2018年10月1日(月)より、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、生クリームをたっぷりと楽しめるカップケーキ「モークリーム」を2018年10月1日(月)に新発売致します。

近年、生クリームやキャラメル、エクレアなど、1つの素材やカテゴリーに特化した専門店が人気を集めています。そこで、洋菓子の素材の中でも人気の高い“生クリーム”に着目し、自宅でも手軽に“贅沢な生クリームスイーツ”を楽しんでいただきたいという思いから、厳選した生クリームの味わいを贅沢に楽しめるカップケーキを展開します。シンプルな仕立てのため、フルーツやあんこなど自宅にある素材をトッピングしても楽しんでいただけるように、牛を連想させるホルスタイン柄の容器で、簡単なアレンジでも写真映えする可愛い見た目にもこだわりました。



▲アレンジ例:簡単なアレンジから凝ったアレンジまで

- 商品名:モークリーム
- 販売開始:2018年10月1日(月)~ ■販売エリア:全国
- 価格:税抜き希望小売価格:240円(沖縄のみ270円)/税込希望小売価格:259円(沖縄のみ291円)

“生クリーム”と“しっとりふわふわのシフォン生地”が織りなす、コク深く贅沢な味わい

「モークリーム」は、厳選したこだわりの生クリームで仕立てたコク深いクリームをしっとりふわふわとした口どけのシフォン生地と一緒に贅沢に楽しめるカップケーキです。クリームには、乳味感が強く、濃厚ながらもすっきりとした後味の生クリームをたっぷりブレンドしました。このスイーツの主役であるクリームの味わいがより引き立つよう、生地には通常の生地 비해卵白を多く加えることで、口中でクリームと一緒にすっと溶けるような優しい口どけの食感に仕立てました。濃厚で風味豊かなミルクの味わいが口いっぱいに広がり、まるで牧場で搾りたてのミルクを飲んでいるかのように感じられるスイーツです。

“モークリーム”という商品名は、「おいしくてもっと(MORE)食べたいようなクリーム」という商品特徴から「MORE CREAM」にし、英語で「MORE」が「MO」と略されることがあることから「MO' CREAM」と名付けました。正式な発音は「モ・クリーム」ですが、より牛を連想できるように、“牛の「モー」という鳴き声”と“「モー」とまらないおいしさ”をかけて、読み方はあえて「モークリーム」にしました。

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
- ◆安全・安心のHACCP対応工場で生産

《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年創業にした、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。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリーで2003年から15年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から19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

◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ*

鮮度を保つのに最も適した温度(10℃以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

◆年間200種類以上の新製品を発売

モンテールは毎月約20種類の新製品を発売。毎年、1年で200種類以上の新製品を発売しています。

◆年間3億食以上のスイーツを出荷

モンテールは現在、1日あたり約90万食のスイーツを3カ所の工場ですべて毎日生産。1年で約3億食以上を出荷しています。

《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】267 億円(2017 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」カテゴリーの1999年から2017年のデータをもとにモンテールが調査)

*2食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。製造から販売先への輸送まで10℃以下の温度で管理しています。

※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)