

**7月20日(金)「土用の丑の日」に合わせて  
うなぎエキス入りの“エクレア”と“クレープ”を新発売！**

「ながーいチョコエクレア」と「ながーいチョコクレープ」

7月18日(水)から22日(日)まで全国\*1のスーパーにて限定販売

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、7月20日(金)の「土用丑の日」に合わせて、うなぎエキスが入った「ながーいチョコエクレア」と「ながーいチョコクレープ」を、2018年7月18日(水)から22日(日)の期間、全国\*1のスーパーで数量限定にて発売いたします。



近年、うなぎの価格高騰、資源激減が問題になっています。そんな中、うなぎとエクレアの見た目が似ていることに着目し、2015年に開発、販売。毎年大好評により、今年も発売が決定いたしました。

「ながーいチョコエクレア」は、うなぎの姿にさらに似せるため、名前のとおり弊社定番エクレアの標準サイズに対して約1.3倍\*2長くした商品です。チョココーティングした生地の中に、濃厚なチョコクリームとチョコペーストが詰まっています。クリームとペーストには“うなぎエキス入りペースト”を加えました。ホイップクリームをブレンドした口当たりなめらかなチョコクリームと、ベルギーチョコで作ったモンテール自家製のチョコペースト、口溶けの良いチョココーティングの、味わいが異なる3種のチョコが口の中で重なります。

「ながーいチョコクレープ」も、エクレア同様に“うなぎエキス”が入った細長いスイーツです。まろやかな味わいのチョコクリームに、ベルギーチョコで作ったチョコペーストを重ねました。しっとり柔らかいクレープ生地がクリームと一緒に溶け合い、チョコの味わいが贅沢に感じられます。とても繊細な商品のため、工場ではスタッフがひとつひとつ手巻きしていることも特徴です。

なお、商品パッケージは、今にも泳ぎださそうな“ウナギ”を描いたデザイン。モンテールでは遊び心のある商品でスイーツ売り場をより一層盛り上げます。

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、「おやつ時間のワクワク」をお届けします。

\*1 販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。\*2 長さには個体差があります。

※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。

＜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)

## 《商品概要》

【販売期間 2018年7月18日(水)～2018年7月22日(日)】

### ■「ながーいチョコエクレア」

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売:全国のスーパー

### ■「ながーいチョコクレープ」

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ180円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ194円)

販売:全国のスーパー



写真左:定番の「牛乳と卵のエクレア」  
写真右:「ながーいチョコエクレア」

写真左:定番の「生チョコの手巻きクレープ」  
写真右:「ながーいチョコクレープ」

※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ください。

## 《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\*3

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\*4

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】チルドデザート製造および販売

【所在地】本社 〒121-0815 東京都足立区島根4-23-22

\*3 (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)

\*4 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。

＜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)