

報道関係各位

2021年10月26日  
株式会社モンテール

### チルドならではのしっとり感、バター配合でよりリッチな味わいに 「12P ひとくちバウム(バター)」「食べきりバウム(バター)」を新発売 2021年11月1日(月)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、冷やしておいしい焼菓子がコンセプトのチルド焼菓子シリーズのバウムクーヘンをリニューアルした「12P ひとくちバウム(バター)」「食べきりバウム(バター)」を、2021年11月1日(月)から全国のスーパーマーケットにて新発売いたします。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

モンテールは“毎日のおやつに食べてもらえるような洋菓子を届けたい”と1968年に発売したバウムクーヘンを転機に洋菓子の製造を開始しました。その後も洋菓子のおいしさを追及し続け、1991年にチルドデザート市場に参入。これまでシュークリームなどのチルドデザートを数多く発売してまいりました。<sup>※1</sup>

そんな長年培った“焼菓子”と“チルドデザート”のノウハウを掛け合わせて完成した“チルド焼菓子”シリーズは、2019年より展開し好評です。今回のリニューアルではバターを配合し、素材本来の味わいが活きた焼菓子の“香ばしい風味と味わい”、さらに、チルドの温度帯だからこそできる“しっとりとした食感とひんやり感”を存分に楽しめるよう新たに生まれ変わりました。



「12P ひとくちバウム(バター)」「食べきりバウム(バター)」は、牛乳と卵の風味豊かな味わいと、チルドならではのふんわりしっとりとした食感を楽しめる、ひんやり冷たいバウムクーヘンです。たっぷりの卵と、生乳の風味が活きた自家製の低温殺菌牛乳に合わせ、今回新たにバターを配合し濃厚な風味をプラスしました。口にすると牛乳と卵の優しい味わいと共に、バターの芳醇な香りが広がります。また、食感や口当たりにもこだわり、しっとり感と共にバウムクーヘンの特徴である層の存在感を感じられるよう、焼き方や火加減を調整しながら一層一層丁寧に焼き上げています。表面にほどこしたシュガーグレーズの冷たくシャリッとした食感がコントラストとなり、生地のはふわりしっとり感をより引き立たせます。家族や友人とシェアして食べるのにもぴったりな12個入りと、食べきりサイズの2種類を展開します。

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。

### 《商品概要》

発売日:2021年11月1日(月)～

販売エリア:全国

#### ■「12P ひとつちバウム(バター)」

税込希望小売価格:345円(沖縄のみ 388円)

#### ■「食べきりバウム(バター)」

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ 194円)



### 《※1:モンテールのバウムクーヘン》

モンテールは“毎日のおやつに食べてもらえるような洋菓子を届けたい”と当時はまだ高級品であったバウムクーヘンを手掛けたことをきっかけに洋菓子の製造を開始しました。さらに洋菓子のおいしさを追及し続け、クリームなどのみずみずしさのあるチルドデザートに辿りつき、1991年にチルドデザート市場に参入しました。その後、バウムクーヘンは工場直売店限定で贈答用として、長年好評をいただいています。



当時のバウムクーヘン

### 《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、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※2

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18年連続売上 No.1、チルドエクレアカテゴリーで1999年から22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。

#### ◆年間100種類以上の新商品を発売

モンテールは季節にあわせて新商品を発売。毎年、1年で100種類以上の新製品を発売しています。



「小さな洋菓子店」  
ブランドロゴマーク

### 《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】269億円(2020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

※2 (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2020年のデータをもとにモンテールが調査)

※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 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)