

報道関係各位

2017年11月30日  
株式会社モンテール

**濃厚なチョコミルククリームがたっぷりと楽しめる  
冬季限定“ふわもちチョコスイーツ”を2017年12月1日(金)から新発売  
冬仕様に衣替えしたパッケージでホリデーシーズンにぴったりな見た目**

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、“ふわふわ”と“もちもち”の食感を同時に楽しめる、新食感のシュークリーム「ぼちやまる」より、冬季限定の味わい「ぼちやまる・チョコみるく」を2017年12月1日（金）～2018年1月4日（木）までの期間限定で発売致します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

冬になると、市場では濃厚な味わいを取り入れた商品が増え、「チョコ味」のスイーツやアイスクリームなどが多数発売されます。そこで今回、モンテールでは、“ふわもち”食感が特徴のシュークリーム『ぼちやまる』シリーズから、冬らしさが感じられる濃厚なチョコミルクの味わいが楽しめるスイーツを発売いたします。



**■商品名：ぼちやまる・チョコみるく**

販売期間：2017年12月1日（金）～2018年1月4日（木）

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）

「ぼちやまる・チョコみるく」は、“ふわもち”食感の白い生地の中に、たっぷりのチョコミルククリームが詰まったシュークリームです。モンテール自家製のカスタードとホイップクリームに、香り高く濃厚な味わいが特徴の自家製ベルギーチョコペーストと練乳、さらにミルク感のある洋酒を加えてコク深さをプラスしました。ふわもち食感のシュー生地が、中から溢れ出るたっぷりのクリームと一緒に溶け合い、濃厚でコク深いチョコミルクの味わいが口いっぱいに広がります。パッケージは、季節を連想させる冬仕様にし、シュークリームを雪で作る“かまくら”に見立て、雪の結晶と雪だるまのイラストをあしらいました。“冬のたのしさ”を表現したデザインで、心躍る華やかなホリデーシーズンをより一層盛り上げます。

“ふわふわ”と“もちもち”とした食感は、好きな食感ランキングの上位を占め、特に若年層には“もちもち”とした食感が好まれる傾向があり（※参考資料参照）、スイーツには欠かせない要素の1つとなっています。市場では、サクサクやしっとりとした生地のシュークリームが多い中、モンテールでは“ふわふわ”と“もちもち”が一緒に楽しめる、新感覚の“ふわもち”食感のシュークリームを開発しました。

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、「おやつの時間のワクワク」をお届けします。

<モンテールのこだわり>

◆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

◆安全・安心の HACCP 対応工場生産

※画像データが必要な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）

■商品名：ぼちやまる ※現在発売中

(2017年12月1日(金)～2018年1月4日(木)までの期間限定冬デザイン)

「ぼちやまる」は2017年1月より発売し、ふわもち生地とミルク感のあるクリームとの組み合わせが好評で、現在は定番のミルク味と季節限定の味わいの2種類で展開しています。



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)

ふわもち食感の白い生地の中に、たっぷりのミルククリームが詰まったシュークリーム。自家製のカスタードとホイップクリームに練乳を加え、ミルク感のある口溶け軽やかな味わいです。

参考資料

■好きな食感についてのアンケート調査結果

\*2016年11月モンテール実施 インターネット調査/N=906名/16～64才までの男女/単位%

【あなたは「スーパー・コンビニの洋生菓子」の食感としてどのような言葉に魅力を感じますか？(複数選択可)】

