モンテール

NEWS RELEASE

報道関係各位

2022 年 11 月 24 日
株式会社モンテール

ホリデーシーズンを彩るクリスマスにもぴったりな冬季限定スイーツ

芳醇なピスタチオとベリーの甘酸っぱさが広がる「ピスターシュサンド」を新発売

2022 年 12 月 1 日(木)から 2023 年 2 月 28 日(火)まで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、ピスタチオの芳醇な風味とベリーの酸味を楽しめる「ピスターシュサンド」を 2022 年 12 月 1 日(木)から 2023 年 2 月 28 日(火)までの期間限定で発売いたします。＊販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

これから始まるクリスマスや年末年始などのホリデーシーズンにあわせ、昨今人気のフレーバーであるピスタチオの味わいが楽しめるサンドケーキを展開します。ピスタチオクリームと2種のベリーをブレンドしたペーストをスポンジ生地で包み、色鮮やかに仕立てました。ピスタチオの香ばしくまったりとした甘みをベリーの爽やかな酸味が引き立て、それぞれの味のコントラストが楽しめます。冬の季節を彩る期間限定の味わいです。

ピスターシュサンド
販売期間：2022 年 12 月 1 日(木)～2023 年 2 月 28 日(火)
税込希望小売価格：162 円(沖縄のみ 194 円)
販売エリア：全国

「ピスターシュサンド」は、芳醇な風味のピスタチオクリームと甘酸っぱいベリーペーストを 2 層にし、ふんわりしっとりとした生地でサンドしたケーキです。クリームには、モンテールのオリジナルホイップクリームに自家炊きカスタードとピスタチオペーストなどを加え、ミルクのコク深さとピスタチオならではの風味が感じられるように仕立てました。味わいのアクセントとなるベリーペーストは、フランボワーズとストロベリーの 2 種類のベリーをブレンドして甘みと酸味のバランスを調整。生地のやさしい食感の後に、ピスタチオのまろやかな風味とベリーの爽やかな酸味が口いっぱいに広がります。

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。

《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

《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[*1]

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 19 年連続売上 No.1、チルドエクレアカテゴリーで 1999 年から 23 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

《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】281 億円（2022 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 2021 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）