

報道関係各位

2016年12月15日
株式会社モンテール

“ふわふわ”と“もちもち”の2つの人気食感を同時に楽しめる

新感覚“ふわもち”食感のシュークリームを新発売

2017年1月4日（水）から販売開始

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、新感覚のシュークリーム「ぼちやまる」を2017年1月4日（水）よりスーパーやコンビニなどで販売致します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

“ふわふわ”と“もちもち”が融合した、新感覚の“ふわもち”食感

近年、“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、特に女性の若年層には“もちもち”食感の人気が高く（※自社アンケート結果裏面参照）、スイーツに欠かれない要素の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。

「ぼちやまる」は、“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です。この食感を実現するために、クリームの中に含まれる水分が生地に移行することに着目。焼き上がったサクサクとしたシュー生地の中に、たっぷりのクリームを入れて、水分を生地に移行させることで、生地が“ふわもち”食感へと変化します。

シュー生地の中に入っているクリームは、モンテール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。洋酒を加えて後味をすっきりさせることで、ボリューム感がありながらも食べやすく仕立てました。口に入れた瞬間、ふわもち食感の生地と、中から溢れ出るクリームが溶け合い、やさしい食感が楽しめます。ぼちやまるという商品名は、食べた時の口あたりのイメージと、ぼちやっとまるい見た目から親しみやすさを込めて名付けました。

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。

■商品名：ぼちやまる

販売開始：2017年1月4日（水）～
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）
販売エリア：北海道を除く全国



ぼちやっとまるい見た目



ふわもち食感の生地



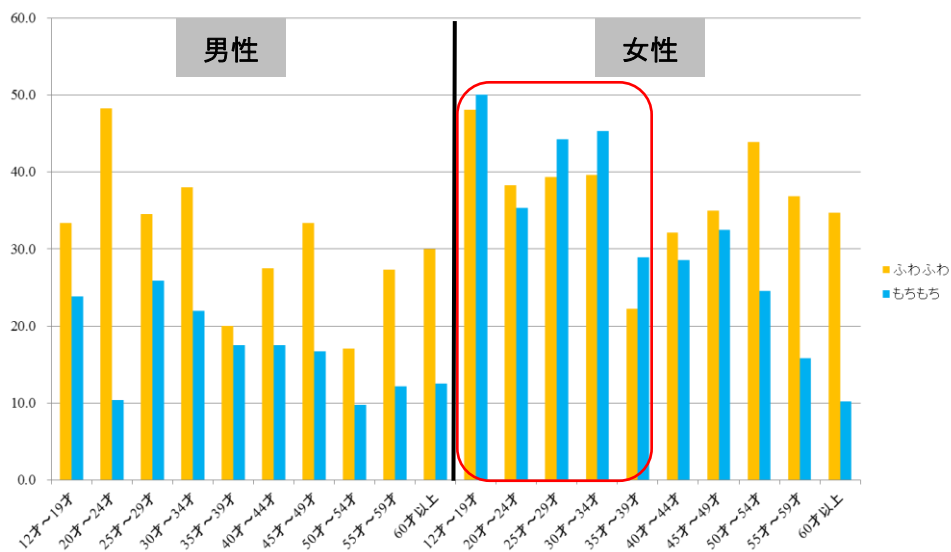
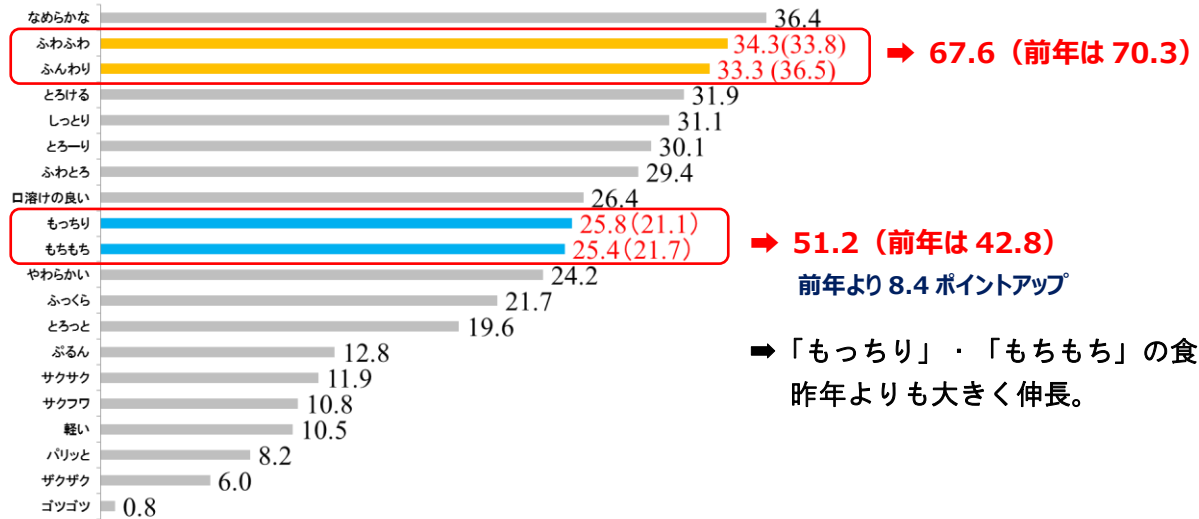
たっぷりのクリーム

〈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）】



⇒ 全体で「ふわふわ」食感は人気だが、
特に、女性の若年層では「もちもち」食感が人気

＜モンテールのこだわり＞

- ◆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

※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ください。

＜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）