

報道関係各位

2017年8月21日
株式会社モンテール

秋の訪れを感じる甘くてほろ苦い味わい 秋にぴったりな“ふわもちキャラメルスイーツ”新発売

2017年9月1日（金）から10月31日（火）までの期間限定販売

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、秋季限定の味わい「ぼちやまる・キャラメルみるく」を2017年9月1日（金）～2017年10月31日（火）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。

秋になると、市場では「キャラメル味」のスイーツやドリンク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、秋らしさを感じられるキャラメルと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・キャラメルみるく

販売期間：2017年9月1日（金）～10月31日（火）

販売エリア：北海道・沖縄を除く全国

税抜き希望小売価格：120円

税込希望小売価格：129円

「ぼちやまる・キャラメルみるく」は、“ふわもち”食感の白い生地の中に、たっぷりのキャラメル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、濃厚でほろ苦さが特徴の生キャラメルペーストと練乳、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、キャラメルのほろ苦さとコク深い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、キャラメルをイメージした秋らしい色合いのデザインです。

“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”と一緒に楽しめる、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、自社銅釜で焼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）

■ぼちやまる ※現在発売中

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。

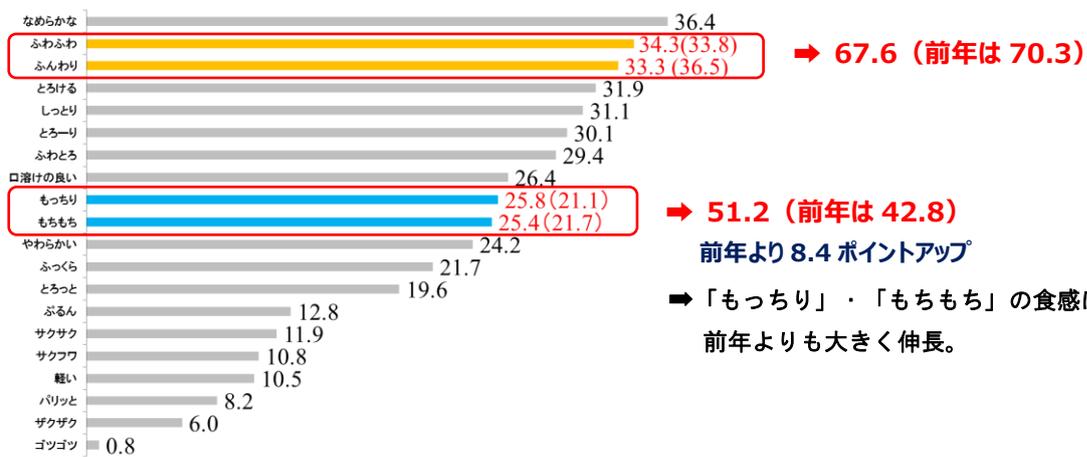


参考資料

■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%

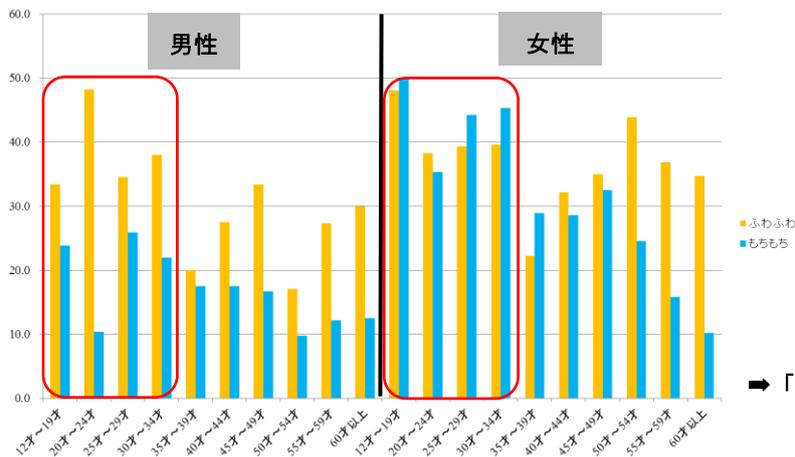
【あなたは「スーパー・コンビニの洋生菓子」の食感としてどのような言葉に魅力を感じますか？(複数選択可)】



⇒ 67.6 (前年は 70.3)

⇒ 51.2 (前年は 42.8)
前年より 8.4 ポイントアップ

⇒ 「もっちり」・「もちもち」の食感は前年よりも大きく伸長。



⇒ 「ふわふわ」・「もちもち」とした食感は、若年層に好まれる傾向。