

報道関係各位

2020年1月29日  
株式会社モンテール

### バレンタインにもおススメ！人気スイーツをひとつにした至福のコンビネーション チョコのどら焼きとプリンを合わせた「プリンどら焼・チョコ」が新発売 2020年2月1日(土)から全国のスーパーにて期間限定販売

洋菓子と和菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズより、チョコのどら焼きとチョコのプリンと一緒に楽しめる「プリンどら焼・チョコ」を2020年2月1日(土)から期間限定で全国のスーパーにて発売いたします。  
※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

洋菓子と和菓子の組み合わせが楽しめる『わスイーツ』シリーズでは、1月にプリンとどら焼きが一つになった「プリンどら焼」を発売し、その贅沢感とボリュームが好評です。そこで今回はバレンタインの季節に合わせ、チョコ味のどら焼き生地とクリーム、さらにチョコプリンをサンドした「プリンどら焼・チョコ」を発売します。



#### 「プリンどら焼・チョコ」

発売日：2020年2月1日(土)～2020年2月29日(土)

税抜き希望小売価格：220円(沖縄のみ 260円)

税込希望小売価格：237円(沖縄のみ 280円)

販売エリア：全国

「プリンどら焼・チョコ」はチョコ味のどら焼き生地で、なめらかなチョコプリンとミルククリーム、チョコソースをサンドしたどら焼きです。なめらかなチョコプリンはベルギー産チョコレートを使用し、銅釜で丁寧に炊いたチョコペーストと、自家製の牛乳を加えて仕立てたコク深いこだわりの味わいです。みずみずしいプリンと合うようにどら焼き生地はしっとりした食感に焼き上げ、生地とプリンが一体になるよう、自家製カスタードと生クリームを加えたミルククリームを絞りました。さらに濃厚なチョコソースをプリンの上にかけて濃淡をつけることで味わいの変化が楽しめます。さまざまな食感や味わいが重なり合う贅沢なコンビネーションで、濃厚なチョコレートの味わいをたっぷり堪能できます。

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。

<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)

## 《発売中の商品》

「プリンどら焼」 販売エリア:全国 / 発売日:2020年1月4日(土)～

税抜き希望小売価格:220円(沖縄のみ260円)

税込希望小売価格:237円(沖縄のみ280円)



## 《『わスイーツ』シリーズ》

2017年9月から発売したシリーズ。洋菓子ブランドとして培ったノウハウを掛け合わせることで完成した、「和」と「洋」の味わいが響きあう和洋折衷スイーツです。洋菓子ブランドだからこそできる“クリーム”の味わい、さらに、常温にはない“みずみずしさ”を存分に楽しめるスイーツです。中でも「ふんわりどら焼・あずき」や「ふわもちたい焼・カスタード」は、それぞれチルドどら焼き部門とチルドたい焼き部門で売上1位※1を獲得しています。 ※1 (株)モンテール調べ(日経 POS 情報の2018年のデータをもとにモンテールが調査)

## 《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



「小さな洋菓子店」  
ブランドロゴマーク

## 《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。定番商品は毎年改良を続けていて、チルドシュークリームカテゴリで2003年から16年連続売上No.1、チルドエクレアカテゴリで1999年から20年連続売上No.1を獲得し続けています。

### ◆おいしさが新鮮なまま届くチルドスイーツ\*3

鮮度を保つのに最も適した温度(10℃以下)で輸送、販売されるデザート食品がチルドスイーツ。モンテールのチルドスイーツは、牛乳や卵など新鮮な素材と、みずみずしいクリームやカスタードの味わい、ひんやりとした食感で好評をいただいています。

### ◆年間200種類以上の新商品を発売

モンテールは毎月約20種類の新商品を発売。毎年、1年で200種類以上の新製品を発売しています。

### ◆年間3億食以上のスイーツを出荷

モンテールは現在、1日あたり約90万食のスイーツを3カ所の工場ですべて毎日生産。1年で約3億食以上を出荷しています。

## 《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】264億円(2019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」カテゴリの1999年から2018年のデータをもとにモンテールが調査)

\*3 食品を凍結寸前の温度まで冷却するのが「チルド」。凍結するのが「冷凍」で、半凍結・微凍結するのが「パーシャル」。

製造から販売先への輸送まで10℃以下の温度で管理しています。

※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)