

報道関係各位

2017年7月13日
株式会社モンテール

『土用の丑の日』に冷たいスイーツはいかが？ “うなぎエキス”入りのながーいエクレーアとクレープを新発売 数量限定で7月22日（土）から25日（火）まで販売

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、『土用丑の日』にむけて、うなぎエキスが入った「ながーいチョコエクレーア」と「ながーいチョコクレープ」を2017年7月22日（土）から25日（火）の期間、数量限定で発売します。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。



■ながーいチョコエクレーア



写真上:定番の「牛乳と卵のエクレーア」
写真下:「ながーいチョコエクレーア」

■ながーいチョコクレープ



写真上:定番の「手巻きクレープ・生チョコ」
写真下:「ながーいチョコクレープ」

《販売期間》

2017年7月22日（土）～25日（火）

販売エリア:全国

税抜き希望小売価格:150円(沖縄のみ185円)

税込希望小売価格:162円(沖縄のみ199円)

販売チャネル:スーパー、コンビニ等

“うなぎエキス”入りチョコがたっぷり、まるで“うなぎ”のような見た目

「ながーいチョコエクレーア」は、味わいの異なる濃厚なチョコクリームとペーストを生地につめ、表面をチョココーティングした細長いエクレーアです。モンテール自家製のベルギーチョコで作ったペーストと、そこにホイップクリーム等を加えたチョコクリーム、更に口溶けの良い生地のチョコが口の中で重なり、チョコの芳醇な風味が口いっぱいに広がります。チョコのクリームとペーストにうなぎエキスをプラス。

「ながーいチョコクレープ」は、まるやかな味わいのチョコクリームにモンテール自家製のベルギーチョコで作った濃厚なペーストを重ね、しっとりのチョコ生地を手巻きした細長いクレープです。しっとりと柔らかいクレープ生地がクリームと一緒に溶け合い、チョコの味わいが贅沢に感じられます。チョコのクリームとペーストにうなぎエキスをプラス。

モンテールでは、これまで『土用丑の日』に食べる“うなぎ”にちなみ“うなぎエキス”が入ったスイーツを展開し好評で、今年も“うなぎエキス”が入った商品を展開します。味はもちろん、見た目でも楽しめるように通常の商品よりも長くし、さらにパッケージには今にも泳ぎだしそうな“うなぎ”のイラストを大きくあしらいました。『土用丑の日』を目前に、市場では“うなぎ”関連の商品が多数発売され、盛り上がりを見せています。モンテールでは遊び心のある商品でスイーツ売り場をより一層盛り上げます。

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）