

報道関係各位

2019年12月18日  
株式会社モンテール

ボリュームたっぷりで小腹満たしにもびったり  
**どら焼きとプリンと一緒に楽しめる「プリンどら焼」が新発売**  
 2020年1月4日から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、洋菓子と和菓子を融合させた『わスイーツ』シリーズよりどら焼きとプリンと一緒に楽しめる「プリンどら焼」を2020年1月4日(土)から全国のスーパーで新発売いたします。

販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

洋菓子と和菓子が手軽に楽しめる『わスイーツ』シリーズでは、毎日のおやつに手軽に楽しめるどら焼きやたい焼きを展開しています。今回発売する「プリンどら焼」は、生地とクリーム、さらにプリンをサンドした贅沢な仕立てです。ボリュームがたっぷりなのでおやつとしてはもちろん、小腹を満たす際にもびったりのスイーツです。



**「プリンどら焼」**

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)

販売エリア:全国

「プリンどら焼」はふわふわとした食感のどら焼き生地で、モンテール自家製のカスタード入りミルククリームとなめらかなプリン、カラメルソースをサンドしたどら焼きです。なめらかなプリンは、モンテール自家製のカスタードと共に、自家製の牛乳を加えたコク深いこだわりの味わいです。優しい味わいのミルククリームが生地とプリンを一体化させ、口に入れるとプリンの味わいが広がり、後味にほんのりとカラメルのビター感が残ります。

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。

## 《『わスイーツ』シリーズ》

2017年9月から発売を開始したシリーズ。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、常温にはないチルドの温度帯だからこそできる“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をモンテールのスイーツが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)