

ひんやり とろり ぷるん 洋菓子メーカーが作ったスープ  
「スープスイーツ・コーン」「スープスイーツ・かぼちゃ」を新発売  
2013年8月1日（木）から期間限定販売

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、2013年8月1日（木）から期間限定でコーンやかぼちゃを使った野菜スイーツ「スープスイーツ・コーン」「スープスイーツ・かぼちゃ」を発売いたします。野菜の甘味と、冷たいスープをイメージさせるほんのり塩味が融合したこの商品は、デザートシーンはもちろん、朝食や休日のランチなどの食事シーン、少しお腹の空いた間食シーンにも合う、これまでにない進化系野菜スイーツです。※販売エリアでも取り扱いのない店舗がございます。

また、『スープスイーツ』を広く楽しんでいただくために、都内にあるカフェとコラボレーションをし、『スープスイーツ』をテーマにしたオリジナルデザートメニューを店舗ごとに開発いただきました。第一弾は7月16日（火）から8月15日（木）まで3店舗で実施し、第二弾を8月中旬から新たな店舗で実施予定です。※期間は変更になる場合がございます



写真左：「スープスイーツ・コーン」 写真右：「スープスイーツ・かぼちゃ」

●夏にぴったり、さっぱりとした進化系野菜スイーツ

『スープスイーツ』は、野菜の甘みと冷たいスープのような味わいが一緒に楽しめる野菜スイーツです。ぷるんとしたゼリー、素材の甘味とほのかに塩味のあるなめらかな野菜ムース、とろりとした甘さ控え目のクリームが一体となり、スイーツでありながら、冷たいスープのようなさっぱりとした味わいが特徴です。柔らかさにこだわった野菜ムースは、口に入れると程よく溶け、まるでスープのような食感で食べることができます。

●カフェとコラボ。独創性あふれる『スープスイーツ』の数々。

期間限定でカフェとのコラボレーションを展開します。『野菜の甘みと冷たいスープのようなほんのり塩味のあるムース』という『スープスイーツ』のコンセプトを取り入れた限定メニューが登場。オリジナリティ溢れる個性豊かなメニューをお楽しみいただけます。

## 商品概要

### 「スープスイーツ・コーン」

とうもろこしの甘味と味わいにほのかな塩味が加わり、まるでコーンスープを食べているかのようなスイーツ。北海道産のとうもろこしを使用し、自家製の低温殺菌牛乳とホイップクリームを加えて、なめらかな食感で味わい深いムースに仕立てました。コンソメゼリーをイメージしたカラメルゼリーととろりとしたクリームでスープらしさを演出しました。

希望小売価格：210円（税込）、販売エリア：北海道を除く全国  
下から、カラメルゼリー、とうもろこしムース、  
ホイップクリームが3層に重なったカップデザート。アーモンドクランチもトッピング。



### 「スープスイーツ・かぼちゃ」

甘みのある北海道産のえびすかぼちゃをムースに使い、まるでかぼちゃスープを食べているかのようなスイーツ。自家製の低温殺菌牛乳とホイップクリームを加えたかぼちゃムースは、まるやかさの中に、かぼちゃ本来の風味や甘味が活きた味わいです。とろりとしたホイップクリームでスープらしさを演出し、にんじんゼリーの鮮やかな色合いでかわいらしさもプラス。

希望小売価格：210円（税込）、販売エリア：北海道を除く全国  
下から、にんじんゼリー、かぼちゃムース、  
ホイップクリームが3層に重なったカップデザート。アーモンドクランチもトッピング。



## 開発背景／市場動向

『健康志向』や『スープ人気』の高まりから『野菜』と『スープ』をキーワードに、入社4年目の商品企画開発担当（男性）が発案。こってりとしたスイーツが敬遠されがちな暑い夏に食べたくないスイーツをと、『冷たいスープ』に着目。同期のパティシエ（男性）とともに1年かけて商品を開発。近年、缶入り、水で溶く粉末、チルドカップ、レトルトパウチなど様々な食シーンを想定した多様な冷製スープが展開されている。また駅ナカ、駅の改札口付近などで見かけるジューススタンドでもスープが販売され、スープ専門店の人気とあわせて需要の高さがうかがえる。

## スープスイーツ専用のフェイスブックページを開設

スープスイーツに関する様々な情報をフェイスブックで配信いたします。

<http://www.facebook.com/soupsweets>

【MIRAVILE IMPACT ミラヴィルインパクト 銀座マロニエゲート】



コーンづくしのスープスイーツ キャラメルアイス添え

冷たいコーンスープとリ・オレ（お米を牛乳で甘く煮たもの）を使ったデザート。スープをそのまま飲んだり、リ・オレとポップコーンにアイスクリームを加えたりと、自由に楽しめます。

価格：900円（税込）

レストランでしか味わえないスイーツのコースを、シェフがセレクトした日本のお茶やお酒とともに。契約農場で育てた旬の果物や野菜を驚くようなアレンジで提供しているお店です。

住所：東京都中央区銀座2-2-14 マロニエゲート10F  
電話：03-5524-0417 営業時間：11:00～23:00(L. 0. 22:30)  
定休日：不定休（マロニエゲートに準ずる）



【TRATTORIA&ITALIAN BAR PAGLIACCIO パリアッチョ 丸の内仲通り店】



「かぼちゃとマスカルポーネのポタージュ」

かぼちゃの素朴な甘みに柑橘類とマスカルポーネを加えたとても爽やかな夏野菜のデザート。フルーツをトッピングしてプディングのような食感が楽しめます。

価格：880円（税込） 提供時間：17:00～ ※限定10食

丸の内仲通りでひとときユニークな空間。カフェとしてはもちろん、ネイティブイタリアンをお召し上がりいただけるトラットリアとして、自由なスタイルでお楽しみいただけるお店です。

住所：東京都千代田区丸の内2-2-3丸の内仲通ビル1F  
電話：03-6273-4486 定休日：無休  
営業時間：[月～木・土・日] 11:30～23:00(L. 022:00)  
[金]11:30～翌3:00(L. 02:00)



【Scorpione Stazione スコルピオーネ・スタツィオーネ】



フレッシュトマトのドルチェ カプレーゼ

塩味の効いた濃厚でなめらかなフレッシュトマトのムースとスープ、甘いマスカルポーネのアイスと一緒に召し上がってください。バジルソースを加えるとより一層爽やかです。

価格：880円（税込） 提供時間：15:00～17:00

有楽町駅前という絶好のロケーション。天井の高い開放的な店内と、テラス席が印象的です。料理は味もボリュームもしっかりとした気取らないトラットリアのメニューをそろえたお店です。

住所：東京都千代田区丸の内3-8-3 インフォスカフェ棟1F  
電話：03-5219-1610 定休日：無休 営業時間：ランチ11:30～14:30L. 0  
ティールーム14:30～17:00L. 0 ※土日祝15:00～ ディナー17:00～22:00L. 0  
ミッドナイト22:00～02:00（火～土）※日月祝～23:00クローズ



<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

<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：柏木・平井

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