

—“おいしさへのこだわり”や“安心の製法”をより知ってもらう工場見学に—
『モンテール美濃加茂工場 ファクトリーツアー』
7月19日(火)からリニューアル
8月31日(水)まで、夏休み限定「モンテール レシピ BOOK」をプレゼント

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、7月19日（火）「シュークリームの日^{※1}」から、『モンテール美濃加茂工場 ファクトリーツアー』（工場見学）を竣工10周年へ向けた取り組みとしてリニューアルいたします。

このたびのリニューアルでは、見学用通路にコーポレートメッセージである「おいしい・やさしい・たのしい」にちなんだ3種類のロールスクリーンを新たに設置しました。銅釜で毎日炊いて作るカスタードや低温殺菌牛乳などを説明する“おいしさのヒミツ”、法が定める衛生基準よりも厳しく設定した自主基準^{※2}に則った衛生管理下でスイーツを製造していることを説明する“やさしさのヒミツ”、季節ごとにお楽しみいただける限定商品やモンテール商品を使用したアレンジレシピを説明する“たのしさのヒミツ”のロールスクリーンと同時に、製造の様子を見学することで商品作りに対する当社の想いをより深く理解してもらえるようにいたしました。

さらに、小学校中学年のお子さまをメインターゲットと想定した、クイズ形式で製造のポイントとなるキーワードを埋めて楽しめる小冊子を配布し、理解を深めてもらえるようにいたしました。また工場見学の思い出を残してもらえるように、見学通路の最後にフォトスポットも設置いたしました。

なお今夏は、ファクトリーツアー初となる夏休みの自由研究としても役立つスイーツ作りの基本と簡単なアレンジレシピをまとめた「モンテール レシピ BOOK～夏休み★スイーツ絵日記を作ろう！」を7月19日（火）から8月31日（水）までの期間限定で、ファクトリーツアーに参加した小学生以上のお子さまお一人につき1冊をプレゼントいたします。

モンテール美濃加茂工場は、2007年4月に東海・北陸・甲信越エリアの生産・物流拠点として竣工、1日約50～60種類の商品を出荷する大型工場です。竣工当時からモンテール商品の製造の様子を一般の方に公開するため、当社工場で唯一見学用の通路を設け、2008年から工場見学を実施しております。現在、近隣の小学生の社会科見学に利用されるなど地元の方を中心に大変親しまれ、年間約2万人の来場があります。

『モンテール美濃加茂工場 ファクトリーツアー』の詳細につきましては、次ページをご覧ください。

※1 シュークリームの日… 毎月19日はシュークリームの日。多くのお客様においしいシュークリームを食べていただくという思いから生まれました。「ジューク」とシュークリームの語呂合わせです。

※2 自主基準… 食品衛生法の「洋生菓子の規範」では「一般生菌数10万以下」で十分無害ですが、当社は「300以下」を自社基準に設けて、「極限まで無菌」を実現しています。



見学通路



記念撮影スポット

【モンテール美濃加茂工場 新ファクトリーツアー 概要】

所在地： 岐阜県美濃加茂市蜂屋台 1-5-1

実施時間： 〔平日〕 ①10:30～11:00、②14:00～14:30、③14:30～15:00（団体のみ）
〔土日祝日〕 ①10:30～11:00、②11:00～11:30、③14:00～14:30、④14:30～15:00

参加人数： 25名/回 ※26名以上での参加は団体扱い、41名以上は2回に分けての見学

予約方法： 電話（当日予約のみ美濃加茂工場併設の直売店でも受付）

電話番号： 03-5784-2737 [9:00～17:00]

予約開始日： <個人>工場見学希望日の2ヵ月前の1日（月初日）～前日 <団体>1週間前まで

利用料金： 無料

駐車場： 8台（無料）

- ポイント：
- ▶素材のこだわり・衛生管理・季節ごとの限定商品などモンテールの商品作りに対する想いを説明したロールスクリーンを新たに設置。
 - ▶クイズ形式で製造のポイントとなるキーワードを埋めて楽しめる小冊子やオリジナルシール、参加証を配布。
 - ▶思い出作りに役立つフォトスポットを新設。
 - ▶夏休みの自由研究としても役立つ「モンテール レシピ BOOK～夏休み★スイーツ絵日記を作ろう!」を7月19日（火）から8月31日（水）までの期間限定で配布。



エントランス



ロールスクリーンで分かりやすく説明



見学通路に展示されたスイーツ写真

【モンテール美濃加茂工場 概要】

竣工日： 2007年4月25日

敷地面積： 約24,000㎡（うち建物面積約10,000㎡）

主要設備： ミルクプラント、NASA規格クラス10,000以下のHepaフィルターによるクリーンルーム

生産品目： シュークリーム、ロールケーキ、エクレア、クレープ、ワッフル、どら焼き、
カップデザート

— 当工場について —

洋菓子の主原料である牛乳と卵の鮮度にこだわった産地直結型の工場です。関東・東北エリアの生産・物流の拠点となる「つくば工場」（茨城県坂東市）、東海・北陸・甲信越エリアの生産・物流拠点となる「美濃加茂工場」（岐阜県美濃加茂市）、関西・中四国・九州エリアの生産・物流拠点となる総社工場（岡山県総社市）の3工場毎日商品を生産しております。

美濃加茂工場では、岐阜県南部の牛乳を生乳で仕入れ、自社で殺菌し、工場内に設置しているパイプラインを通じて外気に触れることなく製造ラインで使用。卵は岐阜県とその近隣から仕入れ、新鮮な卵と牛乳で当社商品に欠かせないカスタードを工場内に設置した銅釜で、毎日炊いて製造しております。