

パティスリーモンシェールのアイスがリニューアル新発売！
～クリームがおいしい「堂島ロール」の“モンシェール”と“赤城乳業”のコラボアイス第3弾～

「シュプールモンシェール×ドルチェTime 秋限定の味が2品 新発売」

2016年9月6日(火)より全国発売



赤城乳業株式会社(本社:埼玉県深谷市 社長:井上創太)は、関西 堂島発祥のパティスリー、株式会社 Mon cher(モンシェール)(本社:大阪府大阪市 社長:金 美花)との共同開発で「Spur Moncher」(シュプールモンシェール)第3弾となるリニューアル新商品「モンブラン&キャラメル」「プディング」「ショコラ&クッキーバニラ」を、9月6日(火)より全国発売致します。



×



※「Spur Moncher」は株式会社 Mon cherと赤城乳業株式会社の共同開発商品です

【商品特徴】

アイス好き、スイーツ好きな女性をターゲットに、まるでケーキのように仕上げた、かわいいデコレーションと美味しい組み合わせが特徴のアイスクリーム。味や食感が違う菓子素材やソースを、いく層に組み合わせ、最後まで飽きずに楽しみながら召し上がれます。

特にこの秋はケーキで人気のモンブランやプリン、チョコレートをテーマに、甘くて濃厚な秋味に仕上げました。複数の味覚を忍ばせた、とても贅沢な逸品です。

【Spur Moncher(シュプールモンシェール)について】

『シュプールモンシェール』は、2016年3月より始動した(株)モンシェールの新しいブランドです。今回発売する商品は、これまで赤城乳業のドルチェTimeシリーズが従来の視点から脱却し、モンシェールが「パティスリー」の視点で商品開発に加わった商品です。

「シュプールモンシェール」は、アイスを食べる時に残るスプーンの跡が、まるで真っ白に輝く雪上に描かれたシュプールのようなイメージで、お客様に楽しいひとときを提供したいという想いが詰まっています。

■商品名 モンブラン&キャラメル

秋の定番モンブランを表現するために、マロンペーストをたっぷり使用。
ふたを開けた瞬間にモンブランの形状が楽しめます。
相性抜群のキャラメルアイスとマロンアイスの間には、アクセントの
カシスソースで最後まで飽きない仕様になっています。

希望小売価格 : 130円(税抜)
種類別 : ラクトアイス
容量 : 150ml
発売日 : 2016年9月6日(火)
発売エリア : 全国



■商品名 プディング

定番のフレーバーであるプリンアイスを本格的に作り込み、
本物のプリンが乗っているような見た目
蓋を開けたときの驚きを演出しています。

希望小売価格 : 130円(税抜)
種類別 : ラクトアイス
容量 : 150ml
発売日 : 2016年9月6日(火)
発売エリア : 全国



■商品名 ショコラ&クッキーバニラ

チョコアイスにはホワイトとスイートの2種類のチョコソースがかかり、その上に
ケーキにも使われる見た目・食感の良いカールチョコがトッピングしました。
今回はパッケージを秋らしく茶色のカップに、金色の蓋ふちにすることで
中身をみせながら売場で映える秋冬仕様に變更しています。

希望小売価格 : 130円(税抜)
種類別 : ラクトアイス
容量 : 165ml
発売日 : 2016年9月6日(火)
発売エリア : 全国



【株式会社 Mon cher(モンシェール) について】

しぼりたてのミルクのようなクリームが大人気の「堂島ロール」など、
創業以来味に定評のある大阪・堂島生まれのパティスリー。
今では日本国内6都市に21店舗、海外(香港、上海、ソウル)に
16店舗構えるまでになりました。

