

シュークリーム空洞はどう作るの？

生地を焼いたときに水分が蒸発する力で中を膨らませるんだよ

粘り気のある生地に含まれる水分が水蒸気になり、その力で中が膨らんで空洞ができるよ。シュークリームなどのロングセラー商品を数多く製造するモンテールは、70年以上の歴史があるスイーツの会社。「しあわせにまじめ」に商品を作り、笑顔をお届けしているよ。

株式会社 モンテール つくば工場



「おやつの時間のワクワク」をお届けしています



「おいしい」へのこだわり

牛乳本来の風味を大事にするため、新鮮な生乳を低温殺菌して毎日作っています。カスタードはこの牛乳で一日に何度も作ります。

「やさしい」へのこだわり

安全で安心なスイーツ作りのため厳しい衛生管理下で製造。合成着色料は使わず、添加物も減らし、自社基準に合格した原料で作ります。



シュークリーム



風味豊かな自家炊きカスタードとミルクホイップの2層仕立て。

エクレア



カカオ風味豊かな味わいのチョコをカスタードクリームとともに。

ロールケーキ



コク深いミルククリームをふんわりしっとり食感の生地です。

どら焼



風味豊かな粒あんとミルククリームと一緒に楽しめる和スイーツ。

はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

シュークリームやエクレアの生地を仕込みから焼成まで担当しています。気温や湿度で生地の状態が変わるため、寝かし時間やミキシングを季節ごとに調整。形や色が基準どおりに焼けたときや、お客さまの笑顔にやりがいを感じます。

製造部

樋上 周平 さん



INTERVIEW

安全なお菓子を届けるために、工場をまわり衛生管理や加熱工程が正しく行われているか点検しています。新しい商品を作る前には他部署の人たちと話し合い、気をつける点を決めます。「おいしかったよ」という言葉が何より嬉しいです。

品質保証部

舟木 真維 さん



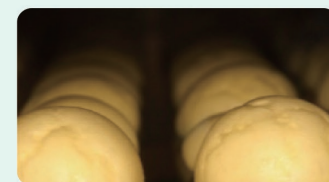
シュークリームができるまで

1.生地を作り、絞る



小麦粉や卵などを混ぜ合わせたシュー生地を機械に入れて丸く絞り出します。

2.オーブンで焼く



オーブンで焼くと、生地が膨らみます。表面はこんがり、中はきれいな空洞にします。

3.生地を冷やす



ベルトコンベアで流しながら冷やします。1時間で約6,000個作ることができます。

4.クリームを入れる



生地の中にこだわりの自家炊きカスタードとホイップクリームを入れます。

5.パッケージで包む



きれいな空気を入れて、お菓子がつぶれないようにパッケージで包みます。

6.検査をしてお店へ



重さや異物の混入などを機械と人の目で確かめたら完成！トラックに積んでお店に届けます。

ここにも注目!!



実は手作業！ロールケーキやクレープは丁寧に手で巻いています。



モンテールスイーツを使った簡単デコレシピなどをサイトで公開中。



茨城県坂東市幸神平33 つくばハイテクパークいわい 0120-46-8823

会社ができた年:1954年 人数:1,098名(2025年8月現在) <https://www.montel.co.jp/>