



モンテール

流通専門誌
DIAMOND
Chain Store
タイアップ企画

実施
期間

2026年
10月1日(木)
▼
11月30日(月)



スイーツ

ディスプレイ コンテスト

日頃よりモンテール商品に格別のお引き立てを賜り、誠にありがとうございます。

この度、弊社では「わスイーツ」シリーズのディスプレイコンテストを実施させていただくこととなりました。この機会をご活用いただき、貴店の拡売にお役立てください。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

対象商品の一例

10月末までお月見パッケージ



ふんわりどら焼・あずき



ふんわりどら焼・蜜芋
(10月末終売)
11月からは別フレーバーのどら焼発売



賛沢モンブランどら焼
・熊本県産球磨栗



仮デザインです

10月発売のたい焼 2種類



クリームと食べる生カステラ
(10月末終売)

「わスイーツ」

洋菓子メーカーとして培った生地のおいしさや、チルドの温度帯だからできるクリームのみずみずしい味わいが楽しめる、洋菓子と和菓子を融合させたシリーズです。

「和スイーツ」という意味だけでなく、「わスイーツを通じて、人と人との輪(わ)をつなげたい」という想いを込めています。

また、わスイーツの中でも、日本が誇る自慢の和の素材や、

食文化を楽しむ「NIPPONのおいしい」をコンセプトにしたラインナップも展開しています。

和の素材のおいしさを存分に楽しんでもらうと共に、スイーツを通じて、日本が誇る素材や食文化の魅力を知ってもらうきっかけとなり、これからの未来も、おいしい食文化が続いていくようにと想いを込めた商品です。

どら焼

生地は国産小麦粉を使用し、銅板を使用してふんわりと焼き上げています。定番の「あずき」は、小豆の風味を感じられ、粒感を残したオリジナルあんこです。チルドならではののみずみずしさ、上品な甘さが楽しめます。モンブランどら焼は産地ごとに異なる和栗のおいしさを楽しんでもらえる賛沢な一品。今回は甘く風味豊かな熊本県産球磨栗です。

たい焼

ふわもち食感の生地を楽しむたい焼です。日本のおいしい素材に着目し、国産小麦粉や沖縄県の黒糖などを生地を使用しています。10月より、島ごとに異なる黒糖の味わいを季節ごとにお届けする「沖縄離島の黒糖産地リレー」を順次展開していきます。

参加コース・各賞

プラットフォーム コース



グランプリ

賞金 20 万円 × 1 店舗様



準グランプリ

賞金 10 万円 × 1 店舗様



優秀賞

賞金 1 万円 × 10 店舗様

定番アイデア コース



グランプリ

賞金 20 万円 × 1 店舗様



準グランプリ

賞金 10 万円 × 1 店舗様



優秀賞

賞金 1 万円 × 11 店舗様

企業賞



グランプリ

賞金 20 万円 × 1 企業様



優秀賞

賞金 10 万円 × 2 企業様

10店舗以上の応募または、
10店舗に満たない企業は全店での参加

「プラットフォーム」「定番アイデア」コースと企業賞は全て重複応募可

審査
項目

①
テーマ訴求

②
演出技術

③
品揃えの豊富さ

実施概要

実施期間 2026年10月1日(木)～11月30日(月)

応募締切 2026年12月4日(金)

対象店舗 全国の小売業様

対象商品 モンテールの「わスイーツ」シリーズすべて

参加条件 コンテスト期間中に、対象商品1品以上をディスプレイ展開、お願いいたします。

審査方法 (株)モンテールとダイヤモンド・チェーンストアとの共同選考により、厳正な審査を行います。

結果発表 「ダイヤモンド・チェーンストア」2027年3月1日号(予定)誌上にて発表いたします。

お問い合わせ 詳細は(株)モンテール営業担当者にお問い合わせください。

応募方法

専用WEBサイトから直接ご応募いただけます。

①コンテスト開始の2026年10月1日(木)以降、下記メールアドレスまたは、右の二次元コードから、空メールを送信してください。

webmonteur2610@taichin3.net

②空メールをお送りいただいたメールアドレス宛に、応募者専用WEBサイトのURLと個別のID・パスワードを送付いたします。

③URLにアクセスし、必要事項をご入力いただき、ご応募ください。



応募専用
二次元コード

売場展開例・ご提供販促ツール

※ツールのデザインは変更となる場合があります。※販促物の詳細は株モンテール営業担当者へお問い合わせください。



プラットフォームコースのイメージ

定番アイデアコースのイメージ