

～2014年の恵方は東北東！“福を呼ぶ”縁起スイーツ新登場！～ **東北東を向いて食べよう、“恵方巻きケーキ”発売！** —2014年2月1日(土)より全国452店舗で販売開始—

全国452店舗(2014年1月時点)を展開している株式会社シャトレゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、日本文化の節目である節分にぴったりの商品を、2014年2月1日(土)*より全国の店舗で販売開始いたします。

シャトレゼは2月3日節分の日向けに、恵方を向いて幸福を丸かぶりするのにぴったりな可愛いケーキをはじめ、節分に食べたいスイーツを6品ご用意いたしました。昨年もお好評をいただいた恵方巻き風の「恵方巻きケーキ」は、節分気分を盛りたてる縁起のいい一品です。またこの他にも、鬼の金棒に見立てた「節分 豆まき大福」をはじめ、鬼やお多福を模した節分和菓子シリーズもご用意しております。

シャトレゼは、今後も多くの方々に笑顔になっていただくために、皆様へ愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。
※節分和菓子シリーズは2014年1月24日(金)より限定発売開始



*「恵方巻き」とは・・・

節分に食べる太巻きの中で、商売繁盛・無病息災・願い事が叶う・その年必ず幸運が訪れる・厄落とし等の意味を持つとして知られています。今年の恵方は、東北東です。

【恵方巻きスイーツシリーズ】

販売期間:2014年2月1日～2014年2月3日

<恵方巻きケーキ ショコラ>

■価格: 350円

■長さ:1本 15cm

■商品内容: ふんわり焼き上げたチョコスポンジと生クリームで、黄桃、ラズベリー、マンゴーを包み込んだ、恵方巻きに見立てたロールケーキです。食べ進むにつれていろいろなフルーツが登場し、味の変化をお楽しみいただけます。

<恵方巻きケーキ バニラ>

■価格: 350円

■長さ:1本 15cm

■商品内容: ふんわり焼き上げたバニラスポンジと生クリームで、キウイ、バナナ、苺を包み込んだ、恵方巻きに見立てたロールケーキです。食べ進むにつれていろいろなフルーツが登場し、味の変化をお楽しみいただけます。

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレゼ PR事務局

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065

【節分和菓子シリーズ】

販売期間:2014年1月24日～2014年2月3日

<節分 豆まき大福>

■価格:126円

■商品内容:滋賀県産の羽二重もち米で搗き上げた大福生地に、北海道産の自家炊き赤えんどう豆をたっぷり加え、棒状に仕上げた節分用の塩豆大福です。餡は生産者限定十勝小豆を使用した風味豊かな自家炊きこし餡を使用しました。

赤えんどう豆は通常の塩豆大福より20%増量し(当社『朝生塩豆大福』と比較)、棒状の大福に仕上げ、鬼の金棒をイメージしました。恵方巻きのように丸かじりできる商品です。

<節分 赤鬼>

■価格:126円

■商品内容:赤色に色付けしたねりきりで、北海小豆の自家炊きこし餡を包み、角には甘納豆を使用して、かわいらしい赤鬼を表現しました。「邪気を祓い、福を呼び込む」願いを込めた、節分和菓子です。

<節分 枳>

■価格:126円

■商品内容:色づけした雪平生地で、北海小豆の自家炊き白餡を包み、焼印で枳の形をつけ、炒り大豆をのせて、節分の豆を入れる枳を表現しました。「邪気を祓い、福を呼び込む」願いを込めた、節分和菓子です。

<節分 お多福>

■価格:126円

■商品内容:上用生地で、北海小豆の自家炊きこし餡を包み、お多福の顔型をあしらい蒸し上げました。

ほんのり赤く色付けしたほお紅、紅ようかんで口、シナモンで目をつけ、お多福を表現しています。「邪気を祓い、福を呼び込む」願いを込めた、節分和菓子です。

※価格は全て税込です

【株式会社シャトレゼについて】

1955年、今川焼き風のお菓子「甘太郎」のお店を山梨県甲府市に出店・創業。1964年にアイスクリーム業界に参入し「大和アイス株式会社」設立、1967年に「株式会社シャトレゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレゼ」他、ワイナリー、大型リゾート施設、ゴルフカントリークラブなどを展開しています。

農家や酪農家、工場が一体となり、より新鮮でより安全なお菓子づくりに取り組む「ファームファクトリー」構想に基づき、素材へのこだわりを深めた、「新鮮」・「安心」・「安全」な商品開発に取り組んでいます。

【ファームファクトリー構想～よりおいしい素材の追求～】

食品業界への信頼性が問われる近年、食品に対する安全・安心の意識や企業モラルが数々の話題にのぼっています。シャトレゼでは、ファームファクトリー構想という考えのもと、素材へのこだわりを深め、具体的には地元山梨の素材を使い、シャトレゼならではの商品づくりにチャレンジしてきました。安全・安心はもちろんの事、地元農家との共同作業であるからこそ、シャトレゼでしかできない鮮度、品質、こだわりを着々と確立してきました。そして、これからも「新鮮」・「安心」・「安全」の想いをお菓子に託してゆきます。

シャトレゼは、お菓子を通じてお客様へ体と心の健康を、そして幸せをご提供し、全てのお客様に喜ばれる企業でありたいと考えています。



自然のおいしさと。
人を想うおいしさと。
シャトレゼ

【株式会社シャトレゼについて】

会社名:株式会社シャトレゼ

代表者:代表取締役社長 齊藤誠

従業員数:1,600名

事業内容:洋菓子・和菓子・アイスクリーム・パン・飲料等の製造及び販売
ワインの販売
フランチャイズチェーンの全国展開
レストランの営業

事業所:本社工場 山梨県甲府市下曾根町3440-1

設立:昭和30年12月20日

URL:<http://www.chateraise.co.jp/>

お客様相談室:0120-005152(受付時間9:00~17:00)

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレゼ PR 事務局

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065