

～ベルギー産クーベルチュールでつくる、極上の口どけチョコをあなたに～
最高級チョコで彩る、“ちょっと贅沢バレンタイン”
—2014年1月10日(金)より、全国452店舗で販売中！—

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ーゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、高級チョコクーベルチュールを使用した個性溢れるバレンタインデーにぴったりのスイーツを、2014年1月10日(金)から発売しております。

シャトレーゼでは、チョコレートのお菓子に、こだわりの素材「クーベルチュール」を使用しております。クーベルチュールとは、総カカオ分35%以上、カカオバター含有率が31%以上など、厳しい国際規格をクリアした上質な製菓用チョコレートです。シャトレーゼの商品には、クーベルチュールのなかでも良質なベルギー産とフランス産を使用しております。

中でも、「純生ショコラ」は純生クリームをたっぷり使用し、口どけまろやかな生チョコレートです。この他にも、バレンタインにぴったりの贅沢チョコレートスイーツを多数ご用意しております。

シャトレーゼは、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。



◆シャトレーゼ バレンタインスイーツ◆

発売期間:2014年1月10日(金)～

※一部商品は2014年2月12日(水)～2月14日(金)の期間限定発売

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレーゼ PR事務局

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

※価格は全て税込です

【生チョコレート】



<純生ショコラ>

■価格:9個入/420円 16個入/714円

■商品内容:「北海道産の純生クリームをたっぷり使用し、口に広がるミルク感とカカオの風味が特徴の生チョコレートです。生クリームのコクと極上の口どけを味わえる生チョコレートに仕上げました。



<ショコラショコラ>

■価格:9個入/420円 16個入/714円

■商品内容:北海道産の純生クリームを使用し、ベルギー産クーベルチュールのミルクチョコレートとスイートチョコレートを、独自の配合で使用した生チョコレートです。まろやかなコクと、とろける口溶けが特徴で、ミルク感の強い、オレンジの香り豊かな逸品となっております。

【チョコレートケーキ】



<濃厚ショコラ>

■価格:ホール/1,260円 ピース/210円

■商品内容:

チョコスポンジの上に、濃厚なチョコムースをのせ、グラサージュチョコをかけて仕上げた、チョコレートケーキです。口の中に広がる芳醇かつ重厚なベルギー産のクーベルチュールの味わいをお楽しみください。



<バレンタイン シャーキャラメリア>※期間限定発売

■価格:15cm 4,000円

■販売期間:2月12日(水)~2月14日(金)

■商品内容:キャラメリゼしたりんごを香り高いキャラメルムースとビターな味わいのチョコムースで組み合わせた、上品な味わいのケーキです。フランス産クーベルチュールを使用したビターな味わいのチョコムースと、コクのある風味豊かなキャラメルムースは、キャラメリゼしたりんごの香ばしさと相性ぴったりです。また、薄く敷いたアーモンド入りチョコレートがアクセントになっています。プレゼントに見立てたりぼんの形のチョコで、シックでありながら豪華に飾り付けました。



<バレンタイン ハートデコレーション>※期間限定発売

■価格:11cm 1,260円

■販売期間:2月12日(水)~2月14日(金)

■商品内容:フランボワーズとカシスの甘酸っぱいムースの中に、ほろ苦い濃厚なチョコクリームをしのばせ、真っ赤なナパージュで覆いました。カカオの上品な甘みと苦みが、フランボワーズとカシスの酸味と重なり、コクがありながら後味がすっきりとした可愛いハート型のデコレーションケーキです。



<バレンタインショコラフランボワーズ>※期間限定発売

■価格:399円

■販売期間:2月1日(土)~2月14日(金)

■商品内容:チョコタルトに生クリームを絞り、その上に、フランボワーズを効かせたベルギー産クーベルチュールダークチョコのムースを乗せました。

なめらかな食感のムースに、フランボワーズのみずみずしい香りと苦味、甘味がマッチしたケーキです。

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレーゼ PR 事務局

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

【詰め合わせショコラ】



<バリエボヌールショコラ>

■価格:小/1890円 大/2415円

■商品内容:最高級品質のベルギー産クーベルチュールチョコレートを使った、チョコレートクランチやプティショコラ・プレートチョコ・パイショコラ・焼きショコラなどいろいろな味わいのチョコレートを詰め合わせました。



<パイショコラ>

■価格:12枚入/588円 24枚入/1,176円 36枚入/1,764円

■商品内容:発酵バターを使い何層にも折り込んで焼き上げた薄いパイ生地のサクッと軽やかな食感と、口溶けのよいチョコレートの甘さがほどよく調和したチョコレート菓子です。

「ごま」「アーモンド」「コーヒー」の3種を詰め合わせました。

「ごま」にはブレンドした白ごまと黒ごまを、「アーモンド」には発酵バターの風味に合う香ばしいアーモンドを、「コーヒー」には深みと酸味の調和のよいブレンドコーヒーを生地に練りこみ焼きあげ、それぞれのパイの風味にあうベルギー産クーベルチュールチョコレートとミルクチョコレートで包みました。

【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