

～日頃の感謝の気持ちを伝えよう～
シャトレゼ 母の日特別フェアで素敵なスイーツ発売

2012年5月11日(金)～5月13日(日)の期間限定販売
2012年5月1日(火)には、母の日にぴったりのマカロンのフレーバーも新発売！

全国約450店舗(2012年3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、2012年5月11日(金)から5月13日(日)の3日間、母の日にありがとうの言葉と共に送る、可愛らしいケーキをご用意いたしました。母の日の特別なデコレーションケーキを3種類、小物ケーキを4種類、また母の日にぴったりなマカロンの新フレーバー「さくらんぼ」を5月1日(火)より発売いたします。

母の日は、日頃の感謝を伝える大切な日。素材や製法にこだわったシャトレゼならではの商品を多数取り揃えておりますので、贈りたいスイーツが、きっと見つかります。

シャトレゼは、今後も多くの方々に笑顔にするためにも、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

【母の日限定 デコレーションケーキ】※価格はすべて税込です。

<ローズデコレーション>



- 価格:12cm 2,100円
- お取り扱い期間:2012年5月11日(金)～5月13日(日)
- 商品内容:口に入れた瞬間、バラの香りが広がるようにバニラムースの中に甘酸っぱいローズフランボワーズクリームと濃厚な香りのローズジャムの二種類のバラの層が入っています。女性に喜んでいただけるように、ドーム型の形をした表面にはピンクのチョコレートを吹きつけ、上にはマカロンと食用のバラの花びらを飾り、可愛らしく仕上げました。

<ハートプラン>



- 価格:11cm1,260円
- お取り扱い期間:2012年5月11日(金)～5月13日(日)
- 商品内容:クレーブルチュールを使用したカカオの上品な甘みと苦みがフランボワーズの酸味と重なり、コクがありながら後味がすっきりとしたケーキです。仕上げにマカロンを飾り、母の日の贈り物にぴったりの可愛いハート型のデコレーションに仕上げました。

<フラワーデコレーション>



- 価格:14cm 1,575円
- お取り扱い期間:2012年5月11日(金)～5月13日(日)
- 商品内容:ジューシーな苺とコクのある生クリーム、口溶けの良いスポンジの相性をお楽しみ下さい。贈り物にふさわしい「花」を模したデコレーションケーキです。

【母の日限定 ケーキ】※価格はすべて税込です。

<ローズムース>



- 価格:400円
- お取り扱い期間:2012年5月11日(金)~5月13日(日)
- 商品内容:口に入れた瞬間、バラの香りが広がるようにバニラムースの中に甘酸っぱいローズフランボワーズクリームと濃厚な香りのローズジャムの二種類のバラの層が入っています。上にはマカロンとバラの花びらを飾り、可愛らしく仕上げました。

<フリーズシンフォニー>



- 価格:500円
- お取り扱い期間:2012年5月11日(金)~5月13日(日)
- 商品内容:バニラスポンジで、苺と生クリームをサンドし、生クリームで覆い、苺とブルーベリーを飾りました。スポンジ・生クリーム・苺 それぞれの素材が持つ、風味・甘み・酸味が、口の中で重なる相性をお楽しみ下さい。お母さんと2人で仲良く食べられるサイズのスイーツです。

<苺のブーケ>



- 価格:500円
- お取り扱い期間:2012年5月11日(金)~5月13日(日)
- 商品内容:バニラスポンジ・苺チーズクリーム・フランボワーズ・苺ソースがはいったカップに、生クリームを絞り、バラに見立てた2色のクリームと苺、バラの花びらを飾りました。チーズのやわらかい風味と、後味に残るベリー甘み・酸味をお楽しみ下さい。母の日の贈り物にふさわしいブーケの形をしたスイーツです。

<ライチ&ローズゼリー>



- 価格:400円
- お取り扱い期間:2012年5月11日(金)~5月13日(日)
- 商品内容:ライチゼリーとローズ&ラズベリー&ライチゼリーの上に、刻んだ苺が入ったゼリーをのせました。見た目の三層の美しさ、ほんのり香るバラの香りをお楽しみください。

【感謝の気持ちに本格マカロンをのせて】

<マカロン>

シャトレーゼのマカロンは、風味・香りで世界ナンバーワンの品質と言われるスペイン産アーモンド(マルコナ種)の粉を使用し、サクッと焼き上げた本格的なマカロンです。



写真上から:赤ワインカシス/さくらんぼ/ローズ

- 価格:各147円/6個入1,050円/10個入1,680円
- 商品内容:バニラ/チョコ/フランボワーズ/キャラメル/紅茶/抹茶/ピスタチオフランボワーズ/<3/31発売>赤ワインカシス/<3/31発売>ローズ/<5/1発売>さくらんぼ

・赤ワインカシス(3月31日(土)発売)
色鮮やかな紫色の皮で、自社のしっかりとした渋みのある赤ワインを使用し、まるやかでかつ、程よいカシスの酸味が特徴のクリームを、ひとつひとつ丁寧にサンドしました。口の中でとろけるような食感を、ご堪能下さい。

・ローズ(3月31日(土)発売)
鮮やかな薄いピンクと赤紫の皮で、バラの香り豊かな深い味わいのクリームを、ひとつひとつ丁寧にサンドしました。母の日のプレゼントとしてオススメです。口の中に広がるバラの香りを、ご堪能下さい。

・さくらんぼ 新商品:5月1日(火)発売
鮮やかな赤色の皮で、甘酸っぱいさくらんぼのコンフィチュール(フランス語で「ジャム」)を、ひとつひとつ丁寧にサンドしました。酸味と甘みのバランスが美味しさを引き立てます。口の中でとろけるような食感を、ご堪能下さい。

【数量限定！シャトレゼから嬉しいプレゼント】



感謝の気持ちと一緒にミニカーネーションとメッセージカードを渡して、普段なかなか言えない感謝の気持ちを伝えませんか？

数量限定で、ご希望の方にミニカーネーション1本と、メッセージカードをプレゼントいたします。
プレゼント開始期間:2012年5月11日(金)～5月13日(日)

※数量限定のため、なくなり次第終了となります。
※ミニカーネーションは造花です。

■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、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」の想いを商品に託してゆきます。

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。

- 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 山梨県甲府市下曽根町 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)

Châteraisé
NATURAL SWEETS & GIFTS

シャトレゼ 勝沼ワイナリー

 シャトレゼゲートキングダム サッポロ
Hotel & SPA Resort

 シャトレゼ カントリークラブ 野辺山
Chateraise Country Club NOBEYAMA

<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(株式会社アンティル内) 担当/清水、乗鞍、堀井
TEL:03-5572-6064/ FAX:03-5572-6065
MAIL:i-shimizu@vectorinc.co.jp