

～かわいらしく仮装した“おぼけ”や“黒猫”のケーキが登場！～ シャトレゼ 家族で楽しむハロウィンスイーツを発売！

- 2014年9月下旬より、全国454店舗で順次発売開始 -

全国約454店舗(2014年9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、期間限定で家族で楽しめるハロウィンの特別な洋菓子・和菓子を販売いたします。

シャトレゼは、ハロウィンをモチーフにかたどったデコレーションケーキを中心に、ご家族皆様でハロウィンをよりお楽しみいただける商品を多数ご用意いたしました。

かぼちゃのお化けをイメージした「ハロウィンデコレーション」と、今年で5年目の発売となる、グラサージュをかけたスイートチョコムースに目・耳・しっぽのチョコレートをつけた「ハロウィン黒猫」は、皆様で楽しむハロウィンパーティーや手土産にもおすすめです。この他にも、可愛くて食べるのがもったいない「おぼけケーキ」や定番のバイクドチーズデコレーションは、お子様はもちろん、家族でお楽しみいただけるスイーツとなっております。

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、皆様ご愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。



◆シャトレゼ ハロウィンキャンペーン◆

発売期間:2014年10月31日(金)まで

【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



※左から順に記載

【ハロウィンフルーツトレインデコレーション】

■発売日: 2014年10月1日(水) ■価格: 4000円 ■長さ: 39cm

■商品内容: バニラスポンジで、生クリームと苺生クリームをサンドしました。生クリームと色とりどりのフルーツで飾り付け、お化けやかぼちゃの砂糖菓子、チョコプレート、お化けのケーキでハロウィンを盛り上げます。ご家族みなさまで切り分けてお召し上がりください。

【ハロウィンのデコレーション】

■発売日: 2014年10月1日(水) ■価格: 2570円 ■長さ: 17cm

■商品内容: バニラスポンジとシリアル入りチョコレートと生クリームをサンドし、ふんわりバニラスポンジ・かぼちゃ甘露煮・カスタード生クリームを重ね、パンプキンクリームで包みました。ハロウィンのかぼちゃのお化けをイメージした、かわいらしいデコレーションです。

【ハロウィン黒猫】

■発売日: 2014年9月26日(金) ■価格: 298円

■商品内容: グラサージュをかけたスイートチョコムースに、目・耳・しっぽのチョコレートをつけ、黒猫のケーキに仕上げました。ハロウィンイメージさせるキャラクターとして、魔女とともに知られる「黒猫」。ハロウィンパーティーを盛り上げる可愛い黒猫のスイーツを囲んで、仮装パーティーや秋の収穫のお祝いをしてみてはいかがでしょうか。

※グラサージュ…お菓子の表面にかける糖衣

【ハロウィンおばケーキ】

■発売日: 2014年9月26日(金) ■価格: 298円

■商品内容: ダックワーズの上に、酸味のきいたラズベリージャムをのせ、生クリームを重ねることでふわっとチーズの香りがする、なめらかな口溶けのチーズクリームをしまりました。「かわいくて食べるのがもったいない!」と微笑みながら楽しめる、スイーツです。



※左から順に記載

【ハロウィン濃厚ベイクドチーズケーキデコレーション】

■発売日: 2014年10月1日(水) ■価格: 1620円 ■長さ: 15cm

■商品内容: フランスブルターニュ産クリームチーズとマスカルポーネチーズをふんだんに使用して焼き上げた人気の濃厚ベイクドチーズケーキに、ココアパウダーでハロウィンの絵を描いた限定デコレーションケーキです。シンプルながらとっても可愛いケーキは、お子様にも大人の方にもおすすめです。

【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

【ハロウィンプリンアラモード】

■発売日:2014年9月26日(金) ■価格:399円

■商品内容: 素材本来の味を活かした焼きプリンと小さなかぼちゃに見立てたやさしい甘さのパンプキンクリームを贅沢に飾った存在感のあるプリンアラモードです。色鮮やかなフルーツで見た目も華やかに仕上げてあります。この期間限定のスペシャルなスイーツをぜひお楽しみください。

【ハロウィンロール】

■発売日:2014年9月26日(金) ■価格:129円

■商品内容: ふんわりやわらかいチョコスポンジに、チョコ生クリームをしぼり、その上にかぼちゃカスタード生クリームを絞りました。目と口はベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用し、かぼちゃの種を使うことで、見た目をかわいらしく、ハロウィン限定の商品にしています。お子様のおやつにぴったりな商品です。

【創作和菓子 (ハロウィンかぼちゃ・ハロウィンおばけ・ハロウィン黒猫)】

■発売日:2014年9月26日(金) ■価格:各129円

■商品内容:

※左から時計周りに記載

〈ハロウィンかぼちゃ〉

オレンジ色のねりきり餡で、北海道美瑛産のかぼちゃを使用した自家炊きかぼちゃ餡を包み、かぼちゃの形をあしらったねりきり菓子です。目と口は、小豆ようかんを使用しました。ハロウィンらしいおばけかぼちゃを表現した、かぼちゃの味わいが感じられる創作和菓子です。

〈ハロウィンおばけ〉

上質な米粉、やまいも粉を用いた上用生地で自家炊きこし餡を包み蒸し上げ、かわいらしいおばけの形をあしらった上用饅頭です。目には、黒ごまを使用し、ほっぺは赤く色付けしました。

〈ハロウィン黒猫〉

竹炭で黒く色付けをしたねりきり餡で自家炊き白餡を包み、かわいらしい黒猫の形をあしらったねりきり菓子です。

目や鼻には飾りようかんを使用しました。かわいらしいハロウィン限定の創作和菓子をぜひご賞味ください。

※価格は全て税込8%の価格です。

【株式会社シャトレゼについて】

1954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

事業所:本社工場 山梨県甲府市下曾根町 3440-1

創業:昭和29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