

～契約牧場から届く、新鮮な牛乳をスイーツに～

シャトレゼ GW 期間限定商品

『八ヶ岳高原契約牧場ジャージー牛乳プリン』『八ヶ岳高原契約牧場牛乳ロール』

『八ヶ岳高原契約牧場コーヒースシュークリーム』

2012年4月27日(金)～5月3日(木)／2012年5月3日(木)～5月9日(水)

※地域によって、発売時期が異なります。

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、契約牧場から届く新鮮な牛乳を使用した、GW スペシャルスイーツを3種類、2012年4月27日(金)～5月9日(水)の期間限定で販売致します。発売時期は地域によってことなり、各地域1週間限定の販売となります。

※一部取り扱いのない店舗もございます。詳しくはHPをご確認下さい。

※北海道地区、九州地区はGW 限定商品の商品企画が異なります。

素材本来のおいしさを大切に安全・安心なお菓子を食べていただきたいからこそ、こだわり抜いた牛乳を使用して手間を惜しまない製法を選んでいます。

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

【GW 期間限定商品】※価格は全て税込です。

<八ヶ岳高原契約牧場ジャージー牛乳プリン> 価格:126円



日本での飼育がわずか1%と希少価値の高い、ジャージー種の乳牛から絞った牛乳を使用しました。濃厚で美味しいジャージー牛乳は「ゴールデンミルク」ともいわれています。ジャージー牛乳をたっぷり使用し、甘み、コクが素直に感じられるなめらか食感のプリンに仕上がりました。

トロリとしたミルクソースが口の中で広がり、ミルク感をより一層味わっていただけます。

<八ヶ岳高原契約牧場牛乳ロール> 価格:399円(1本11cm)



八ヶ岳契約牧場の搾りたて牛乳を使用した、しっとりふわふわのスポンジ生地に、生クリームとたっぷりのミルクカスタードを丁寧に巻いたロールケーキです。素材本来の美味しさをお楽しみいただけます。

牛乳感にこだわった色、味わいに仕上がっています。

＜ハケ岳高原契約牧場コーヒー牛乳シュークリーム＞ 価格:105 円



搾りたて牛乳をたっぷり使用したなめらかなミルクカスタードクリームと、優しい甘みのコーヒー生クリームが、口どけがよく香ばしいシュー生地になっぴりとつまった 2 層のシュークリームです。

まるでコーヒー牛乳を飲んでいるかのような味わいを楽しんでいただけます。

＜契約牧場の新鮮牛乳スイーツセット＞ 価格:1000 円



こだわりのハケ岳高原契約牧場から毎日届く新鮮な牛乳を使い、お得なセットをご用意しました。通常 1092 円の商品を期間限定 1000 円でご提供いたします。

家族みんなで楽しんでいただいたり、ゴールデンウィークでのお出かけの際のお手土産などにオススメの商品です。

※4/27(金).28(土).29(日)または5/3(木)、4(金)、5(土)限定販売。
また、一部取り扱いがない店舗もございます。
※北海道地区、九州地区はゴールデンウィーク限定商品の商品企画が異なります。

セット内容:牛乳ロール 1 本、ジャージー牛乳プリン 3 個、コーヒー牛乳シュークリーム 3 個

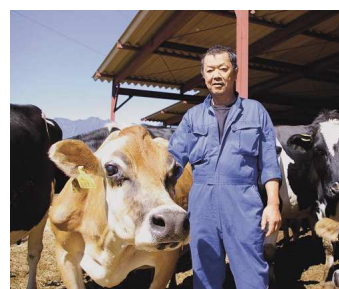
シャトレーゼの牛乳へのこだわり

お菓子工場から車で約1時間、涼しい高原地帯にシャトレーゼの契約牧場があります。契約牧場で育てられている牛は、良質な牛乳を出してくれるように飼育方法も契約牧場の方々とシャトレーゼが一体となって取り組んでいます。

搾られた牛乳は、契約牧場からいち早くお菓子工場へ運ばれ工場内で低温殺菌(65°C30分)を行っています。低温殺菌は搾乳から1日以内の新鮮な牛乳にしか適応できない方法ではありますが、おいしさの成分を失わず、牛乳本来の味を楽しむことができるようにしています。

※超高温瞬間殺菌法と、低温殺菌法の違い

- ・超高温瞬間殺菌法・・・効果的で日持ちが長い反面、焦げたにおいが残る。
栄養価は変わらず保存性に優れた殺菌方法。
- ・低温殺菌法・・・日持ちが短い反面、牛乳本来の風味が残る贅沢な殺菌方法。



■株式会社シャトレーゼについて

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「株式会社シャトレーゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレーゼ」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。シャトレーゼでは、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、シャトレー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、シャトレー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いきます。

シャトレーゼは、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: 株式会社シャトレーゼ
- 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)



シャトレーゼ 勝沼ワイナリー



<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(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