

## ～こだわり抜いた「品質」と「お値打ち感」を体感！～ 国産素材を使った『シャトレーゼ 究極の105円スイーツ』

2012年7月20日から全国の店舗で発売中！

全国約450店舗(2012年7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、7月20日(金)から、「究極の105円スイーツ」を販売しております。

シャトレーゼでは「新鮮・安全・安心を全ての方に」という理念のもと、これまでより多くの方にシャトレーゼの取り組みをご理解いただき、シャトレーゼのお菓子を楽しんでいただくために、「究極の105円スイーツ」シリーズを販売いたします。「究極の105円スイーツ」は、多くの方に手にとっていただけるお手軽な価格で、シャトレーゼの徹底した素材へのこだわりを実感頂けるシリーズです。

シャトレーゼは「安全」の担保のために、生産者がわかる契約農家と提携して商品に使う素材を、自社管理のもと生産しています。また「安心」と「鮮度」を確保するため、徹底した品質管理を目指すファームファクトリー構想(次頁参照)をすすめております。こうして、すべての商品で「新鮮・安全・安心」を実現できるよう追求しております。

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、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

### 【究極の105円スイーツとは】

「究極の105円スイーツ」は、上記のシャトレーゼの理念を具現化したシリーズです。宇治抹茶と北海道産生クリームを使用した「ダブルシュークリーム抹茶」や、自社工場での徹底した管理のもと製餡したずんだ餡を使用した「ずんだ大福」など、シャトレーゼのお菓子づくりに対するこだわりを体感いただける商品を集めました。

### 【究極の105円スイーツ 商品ラインナップ】※価格は全て税込です。

#### 【ダブルシュークリーム抹茶】



■価格:105円

<商品内容>

宇治抹茶の香るカスタードクリームと北海道産生クリームを使用した、和洋折衷のシュークリームです。宇治抹茶の特徴である、ふくよかで上品な香りとしょろの苦みが、ミルク感のある、なめらかな生クリームとマッチした一品です。女性の方はもちろん、年配の方にもおすすめしていただきたい商品です。

【シャトレーゼの生クリームへのこだわり】

牛乳のおいしさにこだわり、北海道から直送される生クリームを使用しています。新鮮でミルク感とココ味の強い生クリームはスイーツとの相性が抜群。濃厚なのに後味がすっきりした生クリームです。

#### 【ずんだ大福】



■価格:105円

<商品内容>

北海道産の枝豆入り自家炊きずんだ餡は、食感を楽しんでいただけるように粒感を残して粗挽きにしました。口の中にずんだ独特の甘い香り・ココのある風味が広がります。夏バテから来る栄養不足の解消に適した、夏の風物詩『ずんだ』を用いた、夏季限定の大福です。

【シャトレーゼの製餡へのこだわり】

ずんだ餡をはじめ、和菓子などに使用する餡は、白州工場にて製餡しています。豆洗いから自社でくみ上げた白州名水を使用し、職人が丹精込めて炊き上げています。お菓子に合わせて炊き方は50種類ほど。水と炊き方にこだわった製餡を行っています。

※北海道、九州地区では各地区の工場にて製餡を行っています。

## 【若桃大福】



■価格: 105 円

■発売日: 2012 年 7 月 20 日

<商品内容>

やわらかい雪平生地で、山梨県産の白桃入り自家炊き桃餡と国産若桃の甘露煮をまるごと一粒包み、桃の形をあしらった大福です。

香り豊かな桃餡と、さわやかな酸味と種までやわらかい若桃の味わいを感じることができる、季節限定の商品です。

【シャトレーゼの白桃へのこだわり】

おいしい桃ができる条件は、「長い日照時間」「水はけのよい土壌」「雨の日の少ないこと」「寒暖の差が激しいこと」。この条件が揃っている山梨県では昔から桃の栽培が盛んに行われてきました。恵まれた土地からできるおいしい桃をいかしたスイーツをお客様にご提供したい。そんな思いからシャトレーゼと契約農家が一体となり取り組んでいます。

傷みやすい桃は早めに収穫して出荷しますが、山梨に工場があるので、ギリギリまで木の上で熟させることが可能です。完熟桃の味わいをお楽しみ下さい。

## 【杏仁豆腐】



■価格: 105 円

<商品内容>

なめらかな食感の杏仁豆腐の上に、山梨県産の白桃を使用したソースを流し、クコの実を飾りました。天然素材で可愛らしくほんのりピンク色に色づけされた甘酸っぱい白桃ソースの酸味が、つるつと喉越しの良い濃厚な杏仁豆腐のおいしさを、引き立てます。暑い時期のおやつにぴったりな杏仁豆腐です。

【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ます。

※超高温瞬間殺菌法と、低温保持殺菌法の違い

・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。

・低温保持殺菌法・・・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。

## ■※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。



## ■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。



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

