

～こだわりをぎゅっつつめこんだ逸品和菓子～ シャトレーゼの原点 『菓心源助最中』ついに発売開始！

2012年9月7日より全国の店舗で発売開始

全国約451店舗(2012年8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、シャトレーゼの原点である和菓子屋「甘太郎」創業者の、菓子作りに対する想いを継承した和菓子『菓心源助最中(かしんげんすけもなか)』を、2012年9月7日より、全国の店舗で販売開始いたします。

和菓子屋「甘太郎」に始まり今では全国に展開するシャトレーゼのお菓子づくりの原点は、こだわり抜いた素材を使用し、手間を惜しまない製法で、お菓子の心をより多くの方に伝えることです。『菓心源助最中(かしんげんすけもなか)』は、このシャトレーゼのお菓子づくりへの熱い想いや技法を継承したシャトレーゼの原点ともいえる商品です。上質な香り高い最中皮にじっくり3日間かけて炊きあげた、粒がしっかり残った丹波大納言の味わいが感じられる、贅沢な味わいに仕上がりました。

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。

【菓心源助最中】※価格はすべて税込です。

<菓心源助最中>

■発売日:2012年9月7日発売

■価格:菓心源助最中 丹波大納言 126円/菓心源助最中 栗 126円

■商品内容:

粒がしっかり残った丹波大納言小豆と風味の良い栗の味わいが感じられる、贅沢な逸品です。



<菓心源助最中 丹波大納言>

高級素材の丹波大納言小豆をじっくり3日間蜜を含ませ、糸寒天と上質な砂糖だけで丹念に炊き上げた最中餡を、香ばしい最中種にはさんだ、小倉最中です。



<菓心源助最中 栗>

高級素材の丹波大納言小豆をじっくり3日間蜜を含ませ、柔らかい栗のダイスカットを入れた最中餡を、香ばしい最中種にはさんだ栗最中です。

【シャトレゼのこだわりについて】

～素材へのこだわり～ 『丹波大納言小豆』

京菓子の原材料として栄えた京都の周辺地域では、良質の小豆を栽培しようと各地の小豆を持ち運び、より優れた小豆の選抜を繰り返しました。

丹波大納言が生まれたのは江戸時代の1705年(宝永2年)で、当時、京都御所も多くの特徴を持った小豆を賞味し、『大納言は殿中で、抜刀しても切腹しないですむ』ところから煮ても腹割れのないこの小豆を『大納言小豆』と名づけたといわれており(丹波氷上群志より抜粋)丹波大納言が最高級の小豆として丹波で誕生したことが記されており、300年近くの歴史を持つ、由緒ある小豆です。

丹波大納言は京都、兵庫の限られた地域でしか収穫できず、年間収穫量は500トン以下と北海道の大納言小豆(約6万トン)に比べ1%すらありません。北海道の大納言小豆は量産型で、寒さの中で育つようにと豆の皮が厚いのに対し、丹波大納言小豆は小収穫型で、豆の皮も薄く、大粒である事が特徴です。また、風味、香りに優れている点、物量的な希少性からも価格に関して北海道大納言の3倍程の高値で取引されています。

この結果、

- ①表皮が薄く、煮ると指頭くらい大きくなる
- ②煮つめても形がこわれにくい
- ③光沢が美しく、形が俵状である
- ④糖分を含み、風味が良い

など、外見、食感、風味のあらゆる点で他の小豆を凌ぐ最高の小豆といわれております。

～製法へのこだわり～ 『自家製最中餡』

白州名水で高級素材の丹波大納言をじっくり炊き上げ、うすい糖蜜で3日間ゆっくりと蜜をふくませ、やわらかく、ふっくらしたかのこ豆を、厳選された糸寒天と砂糖でじっくり練り上げたこだわりの最中餡です。

通常は炊き上げた小豆をすぐに練り上げますが、3日間じっくり糖蜜をふくませることで、やわらかく、粒がしっかりと残り、つややかでふっくらとした上品な甘さの餡に仕上がっております。その最中餡の粒をつぶさず、最中種に餡をはさむことで、餡の粒が残り、大粒の丹波大納言小豆と香ばしい最中種の味わいが奏でる逸品に仕上がりました。

商品の形状も細長く、1個35gくらいと上品な大きさに仕上げしております。

【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、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、これからは「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。

- 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)



シャトレゼ 勝沼ワイナリー

