

～“お値うち価格”でたっぷり楽しむ、冬のくちどけ～ こだわり抜いた上質スイーツ『シャトレーゼ 冬の究極の 105 円』

2012年11月16日から全国の451店舗で発売開始！

全国約451店舗(2012年11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、11月16日(金)から、季節を体感いただける厳選素材のみを使用した「冬の究極の105円スイーツ」を販売いたします。

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2012年7月より展開してきました。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ため、多くのお客様に高評価を頂いており、今回は第三弾目となります。

「冬の究極の105円スイーツ」は、この時期ならではの熊本県産さつまいも入りの『焼きいも大福』や、特別製法でふわっととろける、なめらかな新カスタードクリーム『ピュアメルテ』、またベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用したチョコレートシリーズなど、厳選されたこの時期ならではの素材を使用いたしました。

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。

【究極の105円スイーツとは】

「究極の105円スイーツ」は、徹底した品質管理の上厳選した素材を使用しつくられた、シャトレーゼのこだわりが詰まったスイーツシリーズです。「新鮮・安全・安心」というシャトレーゼの理念を貫きながら、皆様の手にとっていただきやすい価格での販売を実現する、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ております。

【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。

【ピュアメルテ】



■価格:105円

■発売日:2012年11月9日

＜商品内容＞

口の中できろける、なめらかな新食感のカスタードクリームを、甘く香ばしく焼き上げた特製バター生地で包み込みました。

新開発のブレンド製法を用いたカスタードは、口のなかでふわっととろけるなめらかな新食感の口どけが特徴です。

また特製バター生地をひとつひとつ丁寧にのせて焼き上げたこだわりのシュー生地が、なめらかなカスタードクリームが引き立てます。シュー生地には、しっかりとしたコクと香りを実現するため、アーモンドも練り込みました。

見た目の大きさよりもボリューム感のある、ワンランク上のシュークリームです。

【焼きいも大福】



■価格:105円

■発売日:2012年11月16日

＜商品内容＞

熊本県産のさつまいも入りの大福生地で、ほくほくの焼きいものような自然な甘みに仕上げました。北海道産のもち米を使用し、米の粒感を残すように生地を搗いて、焼き上げることで、香ばしいお米の風味が楽しめます。

【濃厚チーズのふんわりケーキ】



■価格: 105 円

■発売日: 2012 年 11 月 16 日

<商品内容>

フランスブルターニュ産クリームチーズの濃厚な味わいと、甘酸っぱいいちごソースをあわせました。契約農場から届く新鮮な卵でふんわりしっとりとした口どけの良い生地で仕上げました。

【良質なクーベルチュールチョコレートを使用した 105 円スイーツ】

◆クーベルチュールチョコレートとは？

総力カカオ分35%以上、カカオバター含有率が31%以上など、厳しい国際規格をクリアした製菓用のチョコレート。口どけが良くカカオの香りと風味が口の中で広がります。シャトレゼではベルギー産とフランス産のクーベルチュールチョコレートを使用しています。

【なめらかチョコプリン】



■価格: 105 円

■発売日: 2012 年 11 月 16 日

<商品内容>

良質なクーベルチュールチョコレートを使用したなめらかなチョコプリンに、ほろ苦いチョコレートソースをかけました。

【生チョコ大福】



■価格: 105 円

■発売日: 2012 年 11 月 16 日

<商品内容>

ふわふわのお餅で、くちどけのよい生チョコレートを包み込みました。

【生チョコレート 4 個入 ・ 生チョコレートホワイト 4 個入】



■価格: 105 円

■発売日: 2012 年 11 月 16 日

<商品内容>

ベルギー産クーベルチュールチョコレートに、北海道産生クリームをあわせ、口の中でとろけるなめらかな口当たりを実現しました。

【ミニチョコチップバー 6 本入】



■価格: 105 円

■発売日: 2012 年 11 月 16 日

<商品内容>

クーベルチュールチョコレートの香り豊かなアイスに、パリパリ食感のチョコチップを入れました。チョコレートの香りと食感を十分にお楽しみいただける一品です。

■株式会社シャトレーゼについて

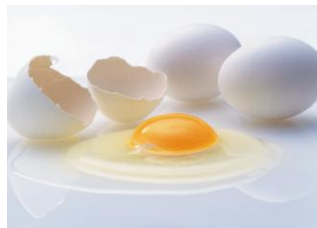
1955年、今川焼き風のお菓子「甘太郎」のお店を山梨県甲府市に出店・創業。1964年にアイスクリーム業界に参入し「大和アイス株式会社」設立、1967年に「株式会社シャトレーゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレーゼ」他、ワイナリー、大型リゾート施設、ゴルフカントリークラブなどを展開しています。

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。

【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ゆきます。

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(株式会社イニシャル内) 担当/清水・松村・乗鞍
TEL: 03-5572-6064/ FAX: 03-5572-6065
MAIL: i-shimizu@vectorinc.co.jp