

～ひなまつりにはシャトレーゼのスイーツでたくさんの笑顔を～
期間限定ひなまつりケーキを2月17日(金)より販売開始
ー乳と卵と小麦粉を使用していない、ひなまつりデコレーションケーキもー

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、2012年2月17日(金)より3月3日(土)まで、ひなまつりに向けた特別商品の販売を致します。

※一部地域では、3月30日(金)～4月3日(火)のお取り扱いもしております。詳しくは、各店舗までお問い合わせください。

この度シャトレーゼは、ひなまつりに合わせて、小物ケーキから二段デコレーションケーキまで多種多様なケーキを取り揃えています。お雛様とお内裏様をあしらえたスペシャルなひなまつりデコレーションケーキ全9種をはじめ、ショートケーキを全4種、お祝い菓子として、創作和菓子(お雛様、お内裏様、桃、各126円/3個入り378円)を販売致します。中には、アレルギーを持った方にも食べていただけるように、乳、卵、小麦を使用していないデコレーションケーキや、卵、小麦を使用していないデコレーションケーキもご用意しております。

さらに今回は、ひなまつりケーキをご予約頂いたシャトレーゼクラブ会員様には、ポイントカードをご提示で、ノンアルコールソフトスパークリングを1本プレゼントしております。

シャトレーゼのケーキは、スポンジに契約農家の新鮮な卵を使用し、生クリームは北海道直送のフレッシュなものを使用しているため、新鮮なおいしさをそのままお楽しみいただけます。

シャトレーゼは、今後も多くの方々を笑顔にするためにも、季節や歳時記に合わせたお菓子をお届けして参ります。

【ひなまつり限定販売商品】※価格は全て税込です。

<ひなまつり ひな壇デコレーション>



価格:17cm 3,500円

<ひなまつり スペシャルデコレーション>



価格:上段 13.5cm × 7cm /
下段 24cm × 20cm 5,000円

<ひなまつり ひし形デコレーション>



価格:24.5cm × 15.3cm 2,800円

<ひなまつり 生クリームデコレーション>



価格:18cm 2,400円



価格:21cm 2,600円

※15cm 2,200円もご用意しております。

<ひなまつり フルーツ生クリームデコレーション>



価格:15cm 2,625円



価格:18cm 2,940円

<ひなまつり アニマルデコレーション>



価格:22cm×10cm 2,400円

<ひなまつり チョコ生クリームデコレーション>



価格:18cm 2,400円

シャトレゼクラブ会員様限定
シャトレゼクラブポイントカードご提示でご予約特典!



ひなまつりデコレーションケーキ
をご予約・ご入金の会員様に、
ノンアルコールスパークリング
(500ml)を1本プレゼント!!

<ひなまつり ショートケーキ>



ひなまつり トロワ・フレーズ
価格:315円

ひなまつり ドーム
価格:315円

ひなまつりショート
生クリーム/チョコ生クリーム
価格:各168円

<創作和菓子>



価格:各126円、
3個入り378円

上:桃
左:お内裏様
右:お雛様

アレルギーをお持ちのお子様がいいらっしゃる方必見!

<ひなまつり 乳と卵と小麦粉を
使用していないデコレーション>



価格:15cm 2,940円

※この製品の製造ラインでは、乳・卵・小麦を使用した製品も製造しております。
※大豆由来の原料を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。
※プレートはチョコレートではございません(マジパン使用)。

<ひなまつり 卵と小麦粉を使用していない
生クリームデコレーション/チョコ生クリームデコレーション>



価格:15cm 2,940円

※この製品の製造ラインでは、卵・小麦を使用した製品も製造しております。
※牛乳を使用しておりますので、乳アレルギーの方にはおすすめできません。
※苺と飾りはお客様に飾りつけて頂きます。
プレートはチョコレートではございません(マジパン使用)。
※大豆由来の原料を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

Châteraisé
NATURAL SWEETS & GIFTS

食物アレルギーのあるお子様は、誕生日やクリスマスなど、周りの子がしているように、ケーキを食べることができないのが現実でした。そこで、シャトレゼの「自然でおいしいものを全ての人に」というスローガンから、乳と卵と小麦を使わないケーキを誕生させることになりました。卵がないとスポンジが膨らまない、小麦粉ではなく米粉だと食感がネチャネチャする...など開発には時間と労力がかかりましたが、幾度も実験と研究を重ねることにより、アレルギーを持っているお子様でも食べられるケーキをお届けすることができました。

シャトレゼでは、通常の商品ラインの他、歳時記に合わせた特別なお祝いのケーキを販売する際は、合わせて(乳と)卵と小麦を使用していないケーキもご用意しております。



生産スタッフの努力による、量産化の実現

【シャトレーゼ 御赤飯のこだわり】

シャトレーゼでは、お祝いのお料理の代表である「御赤飯」を、こだわった素材を使用して販売しています。厳選したもち米やささげを使用し、胡麻塩も手作りしているのです。また、着色料で色付けされることの多い御赤飯ですが、シャトレーゼではささげの渋汁のみでもち米に色づけしています。

<厳選素材>

●もち米⇒宮城県産みやこがね

※弾力性や甘味が強いことから、おこわや切り餅に最適なもち米です。

●ささげ⇒備中産ささげ

※食味・色味がよく、ささげの中でも最高級品。高値で取引されている。種皮には赤い色素‘ポリフェノール’の一種アントシアニンが含まれ抗酸化作用があります。

●塩⇒沖縄県産自然海塩

※沖縄の自然豊かな海水のみを使用した、ミネラルバランスに優れたまろやかな味わい。



小 / 672 円 中 / 987 円 大 / 1,260 円

※北海道は御赤飯のお取り扱いがございません。九州は御赤飯を取り扱っておりますが、商品規格が異なります。

■シャトレーゼクラブについて

シャトレーゼが実施しているポイントカード。100円で1ポイント、1ポイント2円で100ポイント(200円)から交換できます。現金値引きや、ポイントを貯めてグッズなどと交換でき、1000ポイント貯めるとお得な特典をご用意しています。様々な特典は入会日からすぐに適用されますので、ぜひご入会をご検討ください。

※1000ポイント特典:シャトレーゼの運営するリゾートホテル(北海道、長野)の宿泊券(2泊3日2名様朝食付)や、とっとりリーズナブルな空港券付プランをご用意しています。

■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/>



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・堀井
TEL:03-5572-6064/ FAX:03-5572-6065
MAIL:i-shimizu@vectorinc.co.jp