

～エクアドル産チョコレートとフランス産チョコレートの絶妙な味わい～ 「ダブルチョコ」のおいしさ伝わる『エクレールショコラ』新発売

2013年1月18日(金) シャトレーゼ直営店先行発売
2013年2月1日(金) 全国一斉発売

全国約451店舗(2013年1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、チョコレートクリームがたっぷりの新しいエクレア「エクレールショコラ」を、2013年1月18日(金)より順次販売を開始いたします。

シャトレーゼの新しいエクレア「エクレールショコラ」は、外側のチョコレートにはエクアドル産カカオ豆のチョコレートを使用し、中のチョコレートクリームにはフランス産チョコレートを使用しているため、「ダブルチョコ」の絶妙なおいしさを実感できる商品です。また、生地はアーモンドたっぷりに香ばしく焼き上げた食感が楽しい、こだわりの「クロッカン※生地」となっております。

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。

※クロッカン・・・フランス語で「カリカリとした、心地よい歯ごたえ」という意味。メレンゲやナッツ等を用いています。



<エクレールショコラ>
価格: 105円

2013年1月18日(金) シャトレーゼ直営店先行発売
2013年2月1日(金) 全国一斉発売



■チョコレートのこだわり

<外掛けチョコレート>

OKAOKA 社の有機・フェアトレードのカカオパウダー、
エクアドル産ナショナル種カカオ豆を用いた有機カカオマスを使用

<内側チョコレート>

○フランス ヴァローナ社の最高級品質チョコレートを使用
○マダガスカル産ブルボン種のバニラの香りがチョコレートの奥深さを演出

■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 山梨県甲府市下曽根町 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)

Châteraisé
NATURAL SWEETS & GIFTS

シャトレゼ 勝沼ワイナリー

 シャトレゼガトーキングダム サッポロ
Hotel & SPA Resort

 シャトレゼ カントリークラブ 野辺山
Chateraise Country Club NOBEYAMA