

～甘酸っぱい、春の香り～ シャトレゼ 春のデザートフェア開催

―季節限定、春色スイーツやフェア期間限定のシュークリームなどお得な情報がたくさん！―

全国約450店舗(2012年1月時点)を展開している株式会社シャトレゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、2012年3月9日(金)～3月15日(木)、または3月16日(金)～3月22日(木)で、甘酸っぱい春の香りがする「春のデザートフェア」を開催致します。(北海道地区は3/23～3/29または3/30～4/5期間で開催します。)

※フェア開催期間は、店舗によって異なります。また一部地域では、春のデザートフェアを開催しておりません。詳しくは、ホームページをご覧ください。

この度シャトレゼは、春を彩る季節限定の商品「桜のモンブラン」「苺の春色ポンプ」「桜のシュニッテン」「パウムクーヘン すこやかな樹さくら」の4種類の商品を販売致します。また、今回のフェア期間限定でシャトレゼの大人気商品であるシュークリームに、「プレミアムダブルシュークリーム」「マンゴープリンシュークリーム」の2種類が仲間入り致します。

さらに、春の新商品として、「もこふわフロマージュ」「濃厚プリンアラモード」の2種類のケーキや春の定番の桜餅などの和菓子もご用意しております。

その他、春のデザートフェアの特典として、シャトレゼクラブ会員様には、ポイントカードをご提示で、「トロワ・フレーズ」「苺とバナナのふんわりボール」「伝統製法かすていら」をフェア期間特別価格でご提供致します。

シャトレゼの春の新商品は、卒入園や卒入学、入社など、お祝いごとにぴったりの商品をご用意いたしました。

シャトレゼは、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。

【フェア期間限定商品】※価格は全て税込です。



左<桜のモンブラン>294円

苺ピューレとそこはかとなない山桜の香りが漂う桜シロップを、コクのある生クリームにあわせた、ほんのり甘酸っぱいムースを、なめらかな桜生クリームでやさしく包み込みました。キラッと輝く金粉と桜の花塩漬けで飾った、見た目も口溶けもやわらかい春の日差しのようなモンブランです。自家製あんこを使用した生クリームのやさしい甘みと、桜の酸味が絶妙です。

中<苺の春色ポンプ>231円

フレッシュ苺入りの苺生クリームとクラムクリーム(スポンジをあわせたクリーム)を、バニラスポンジとチョコスポンジでサンドし、カスタード生クリームを絞りました。春のお花畑を思わせる色合いの、この季節にぴったりのスイーツです。(北海道、九州地区は商品内容が異なり、価格が189円となります。)

右<桜のシュニッテン>189円

ほんのりピンクに色付けしたスポンジで、そこはかとなない山桜の香りが漂う桜シロップと苺ピューレを使用した生クリームをサンドし、桜の花に見立てたチョコレートと苺を飾りました。桜の香りいっぱいクリームが、春を感じさせる一品です。

<バウムクーヘン すこやか樹 さくら>126円

しっとりくちどけの良いバウムクーヘンを季節感豊かにさくら味に仕上げました。生地の色もほんのり淡いピンクです。

生地に桜の葉を散りばめて風味豊かに仕上げています。卒入園、卒入業にぴったりです。



【フェア期間限定シュークリーム】※価格は全て税込です。

<プレミアムダブルシュークリーム>



■価格:105円

■発売:3月9日(金)~3月15日(木)、または3月16日(金)~3月22日(木)

詳細は、実施店舗はホームページをご覧ください。

■商品内容:人気のダブルシュークリームが期間限定で特別なシュークリームになりました。とろりとしたカスタードクリームには、世界最高級のマダガスカル産バニラを贅沢に使用しています。濃厚な味わいで、口の中でふわっと広がるバニラの豊かな香りながら、後味はすっきりとしています。香ばしい風味を出すために、シュー生地には大麦を焙煎した粉を使用しました。

※通常販売しているダブルシュークリームと同じお値段で、ご提供させていただきます。

<マンゴープリンシュークリーム>



■価格:105円

■発売:3月9日(金)~3月15日(木)、または3月16日(金)~3月22日(木)

詳細は、実施店舗はホームページをご覧ください。

■商品内容:「マンゴーの王様」と呼ばれる、風味が強く濃厚な味わいが特徴のインド産アルフォンソマンゴーをふんだんに使用したシュークリームです。とろりとした濃厚なマンゴープリンを是非、お楽しみ下さい。

※現地でアルフォンソマンゴーは3~5月に収穫期を迎えます。

【春色スイーツ 新商品】※価格は全て税込です。

<もこふわフロマージュ>



■価格:262円

■発売:3月9日(金)

■商品内容:北海道産のフロマージュブランを使用した、甘さ控え目でさわやかな酸味のフロマージュムースの中に、甘酸っぱいタピオカ入り苺ムースとラズベリーが入り、ふわもこもこに仕上げたクリームを上のにせました。

<濃厚プリンアラモード>



■価格:294円

■発売:3月9日(金)

■商品内容:シュー皮の中に、なめらかなカスタード生クリーム、バニラスポンジ、生クリームとバニラを使い焼き上げた上品で濃厚な味わいのプリンを重ね、生クリームをしぼりました。やさしい甘さのカスタード生クリームと、フルーツのバランスが絶妙です。

【フェア期間限定 シャトレゼクラブ会員様特典】※価格は全て税込です。

フェア期間中、シャトレゼクラブ会員様は、ポイントカードのご提示で、下記 3 つのオススメ商品を会員限定価格でご提供させていただきます。

<トロワ・フーズ>通常 294 円
フェア特別価格: **220 円**



苺の香りたっぷりのストロベリースポンジで、フレッシュ苺と甘酸っぱい苺ゼリー、生クリームをサンドし、たっぷり生クリームをしぼり、苺をのせました。フレッシュ苺、苺ゼリー、苺味のスポンジの三拍子がそろった、見た目も鮮やかなスイーツです。

<苺とバナナのふんわりボール>通常 189 円
フェア特別価格: **150 円**



うみたて卵をたっぷり使い焼き上げた、しっとりふわふわスポンジで、バナナと生クリームを包み、苺を飾りました。

<伝統製法かすていら>通常 105 円
フェア特別価格: **84 円**
(バラ売りのみの価格となっています。)



カステラ専用卵を使い、昔ながらの伝統製法で作りました。今までよりも、ふっくらしっとり仕上がりました。

※詳細は下記参照。

<伝統製法かすていらが、3月9日(金)より、リニューアル販売致します! >



商品名: 伝統製法かすていら

価格: 一個 105 円

一本 1,050 円(10 カット)サイズ: 26×7×6 cm

説明: 伝統製法に忠実な職人が泡切り、木枠焼成、木箱放冷をしっかりと守り、きめ細かく丁寧に焼き上げを行なっています。カステラ専用卵を使うことで、従来のカステラよりいっそう焼き上がりがふっくらとなり、色も鮮やかで卵感が味わえる、濃厚感のあるおいしさに仕上げられています。

※泡切り・・・焼成中に温められたカステラ生地が膨張し、縦長の泡が発生するのを取り除く作業。

伝統製法かすていらのこだわり

【素材】

卵・・・カステラ専用のうみたて特別飼育卵使用、ニワトリの餌にこだわることで卵の臭みを少なくし、色もより鮮やかにしています。

米飴・・・特製の米飴を使用。しっとり感が増し、より卵の風味豊かに焼きあがります。

【製法】

仕立て法・・・全卵を卵黄と卵白に分けずに一緒に泡立てて、カステラ生地にしっとり感を生み出します。

焼成／保管・・・木枠焼成、木箱放冷をすることで、きめの細かい生地に仕上げられています。

■シャトレゼクラブについて

シャトレ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、とつてもり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 山梨県甲府市下曾根町 3440-1
- 設立:昭和30年12月20日
- URL :<http://www.chateraise.co.jp/>

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

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレゼ 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