

～自然を「ぎゅっ」とつかみ取り～ フレッシュな季節の果実を楽しむ、夏のデザートフェア開催！ シャトレーゼ 山梨県産白桃やピオーネを使用した極上スイーツを発売

- 2013年7月26日(金)より全国で実施 -

全国約452店舗(2013年6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、山梨県産の白桃やピオーネ、夏いちごなどを使用した、フレッシュな果実味溢れるスイーツを期間限定で販売する「夏のデザートフェア」を、2013年7月26日(金)より随時全国のフェア実施店舗にて開催いたします。

シャトレーゼは、「日本一の産地だからこそできる品質」にとことんこだわり、お手頃価格ながら品質のよい「Only 1(オンリーワン)」商品を目指し、商品開発を行いました。有機・低農薬農法にこだわった農家と組んだ、山梨県産の完熟白桃や、収穫したその日に工場へ直送される新鮮な長野県産夏いちご、また日本一のぶどうの名産地である山梨だからこそできた甘く香り高い山梨県産ピオーネなどの夏のフルーツをふんだんに使用いたしました。

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まいります。

※価格はすべて税込です。

【夏のデザートフェア オススメ商品】

<山梨県産白桃のパイ>



■発売日:2013年7月24日発売

■価格:15.5cm 1,890円

■商品内容:

日本一の桃の生産量を誇る山梨県。フルーツ王国山梨でとれた白桃をコンフィチュールや洋酒漬けにし、アーモンドクリーム、山梨県一宮産のフレッシュな白桃とともにパイ生地のお皿でこんがり焼き上げました。桃の香りいっぱいの、みずみずしく優しい甘さのさっぱりとしたパイに仕上げました。

<ぶどう餅 ピオーネ>

既存品



■発売日:2013年7月19日発売

■価格:1個63円

■商品内容:

紫色の求肥で、山梨県産のポリフェノールたっぷりの種無しピオーネをやさしく包みこみました。ピオーネは、ぶどうの王様と言われる大玉品種。強い甘みでありながら爽やかな酸味があり、すっきりとした味が特徴のぶどうです。求肥のもちもちとした食感と、強い甘みと爽やかな酸味を持つ水みずしいピオーネの味わいが特徴の、夏期限定の和菓子です。プチッとほじけるフレッシュな食感をお楽しみいただけます。

【夏のデザートフェア オススメ商品】



<ぶどう餅ずんだ餅 12 個入り>

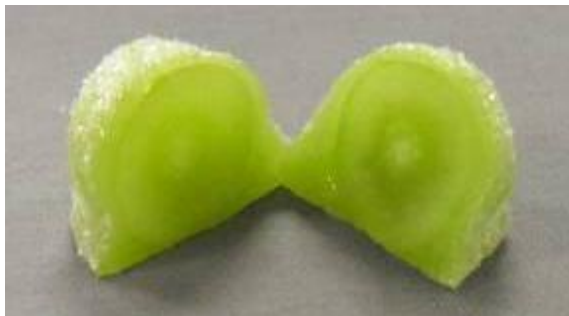
■発売日:2013 年 7 月 19 日(金)~8 月 29 日(木)

■価格:12 個入 840 円

■商品内容:

紫色の求肥で、山梨県産の種無しピーオーネを包み、表面に砂糖をまぶした『ぶどう餅』。緑色の求肥で、味も香りも強く風味豊かな宮城県産のずんだを使用した自家炊きのずんだ餡を包み、表面に砂糖をまぶした『ずんだ餅』。

夏にぴったりな期間限定の限定和菓子 2 種を、手土産用に箱に詰め合わせました。



<ぶどう餅ピーオーネ&シャインマスカット 12 個入>

■発売日:2013 年 8 月 30 日(金)~9 月 30 日(月)

※農産物のため、終了日程が早まる可能性があります。

■価格:12 個入 966 円

■商品内容:

紫色の求肥で、山梨県産の種無しピーオーネを包み、表面に砂糖をまぶした『ぶどう餅ピーオーネ』。ほんのり酸味をつけ、黄緑色の求肥で、山梨県産の種無しシャインマスカットを包み、表面に砂糖をまぶした『ぶどう餅シャインマスカット』。

山梨県産のぶどう 2 種類を、手土産用に箱に詰め合わせました。

※シャインマスカット…美しい翡翠色をしたマスカット系のぶどうで種無しで皮ごと食べられる。酸味が少なく、まろやかな甘い味わいと、どこまでも広がる芳醇な香りが特徴の新品種マスカット系ぶどうです。



【夏のデザートフェア 白桃を使用した季節の商品】

○山梨県産白桃

日本一の生産量を誇る山梨の白桃。盆地の西向き斜面特有の長い日照時間と寒暖の差、扇状地の水はけのよさが糖度の高いみずみずしい白桃を育みます。この地で有機・低農薬農法にこだわった農家と取組んだ完熟白桃を産地直送でお届けします。

<山梨県産白桃いっぱいのショートケーキ>



■価格:380 円

■発売日:2013 年 7 月 24 日

■商品内容: シロップ漬け、生の果肉、2 つのおいしさで白桃を堪能できるショートケーキ。この季節しか食べられない旬の味覚です。

<山梨県産白桃のミルフィーユ>



■価格:380 円

■発売日:2013 年 7 月 24 日

■商品内容: 香ばしく焼き上げたパイと、マダガスカル産バニラを使用したカスタード、生クリーム、山梨県産白桃をカップに詰めました。

【夏のデザートフェア 白桃を使用した季節の商品】

<山梨県産白桃のジュレ>



- 価格:252円
- 発売日:
2013年7月24日
- 商品内容:
みずみずしく香る山梨県産白桃のおいしさをゼリーに封じ込めました。

<山梨県産白桃のチーズタルト>



- 価格:210円
- 発売日:
※店舗によって異なります。
※期間限定商品(1週間限定)です。
- 商品内容:
レモンで風味をつけた濃厚なチーズケーキの上に、山梨県産白桃をたっぷりとのせた季節のタルトです。

<山梨県産白桃のポンプ>



- 価格:210円
- 発売日:
※店舗によって異なります。
※期間限定商品(1週間限定)です。
- 商品内容:
山梨県産白桃をたっぷり入れたピーチ風味のクリームがおいしいポンプ型ケーキです。

<山梨県産白桃のデコレーション>



- 価格:2500円
- 発売日:
2013年8月1日
- 商品内容:
バニラスポンジと生クリーム of シンプルな組み合わせに、白桃をたっぷり。季節ならではの味わいです。

<くちどけふんわりデザートシフォンケーキ 山梨県産白桃>



- 価格:600円
- ※店舗によって異なります。
※期間限定商品(1週間限定)です。
- 商品内容:
桃風味のやわらかいシフォン生地、山梨県産白桃の果肉をたっぷり入れた桃クリームを絞りました。

<山梨県産白桃 なめらかプリン>



- 価格:126円
- 発売日:
※店舗によって異なります。
※期間限定商品(1週間限定)です。
- 商品内容:
柔らかく焼き上げたプリンの上に、山梨県産白桃をたっぷり使った白桃ソースをのせました。

<桃とマスカルポーネのふんわりケーキ 山梨県産白桃>



- 価格:105円
- 発売日:2013年7月26日
- ※フェア実施店舗のみ販売
※期間限定商品(2週間限定)です。
- 商品内容:
ふんわりとしたブッセ生地、口当たりのよいマスカルポーネ入りの生クリームと山梨県産白桃の果肉をサンドしました。

<白桃ヨーグルト>



- 価格:73円
- 発売日:2013年7月26日
- 商品内容:
今年、山梨県で収穫したもぎたて完熟の白桃果肉を、新鮮さそのままコンフィチュールにして、ヨーグルトに加えしました。

<ふんわり厚切りロール夏のトライフル>

- 価格:168円
- 発売日:2013年7月24日
- 商品内容:
苺、マンゴー、そしてこの季節ならではの山梨県産白桃を使用したボリューム感のあるロールケーキです。



【夏のデザートフェア 夏いちごを使用した季節の商品】

○長野県産夏いちご

冷涼な高原地帯でのみ栽培が可能な夏苺。長野県の31軒の苺農家と契約。収穫したその日に工場へ直送。契約栽培だから出来るどこよりも新鮮な、そして顔の見える安全・安心な苺です。

<夏いちごいっぱいのショートケーキ>



■価格:420円
■販売期間:
2013年7月26日~
2013年8月8日
■商品内容:
アーモンドの風味の
バニラスポンジと、フ
ルーティーな香りの生
クリームに、夏いちご
をまるごとたっぷりサ
ンド。

<夏いちごのプリンアラモード>



■価格:294円
■発売日:
2013年7月12日
■商品内容:
みずみずしく、甘酸つ
ぱい夏いちごをふん
だんに使用した、この
夏限定のプリンアラモ
ードです。

<夏いちごのフルーツあんみつ>



■価格:294円
■発売日:
2013年7月24日
■商品内容:
夏いちごやフルーツ
をたっぷりトッピング
したフルーツあんみつ。
餡と寒天はさっぱり。

<ふんわり厚切りロール 夏いちご>



■価格:168円
■発売日:
※店舗によって異なり
ます。
※期間限定商品(1週
間限定)です。
■商品内容:
大きな夏いちごを使用
したボリューム感のあ
る贅沢なロールケー
キです。

【夏のデザートフェア ピオーネを使用した季節の商品】

○山梨県産ピオーネ

葡萄は水はけの良い土壌と寒暖の差によって、より甘く香り高いものとなります。この盆地特有の環境が日本一の産地・山梨の葡萄作りを支えています。ピオーネは葡萄の王様と言われており、今回は農家を厳選し産地直送でお届けします。

<山梨県産ピオーネのジュレ>



■価格:252円
■発売日:2013年7月24日
■商品内容:
みずみずしく香る山梨県産ピオーネのおいしさをゼリーに封じ込めました。

【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)

Châteraisé
NATURAL SWEETS & GIFTS

シャトレーゼ 勝沼ワイナリー

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

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