

## まるで“パンケーキみたい?!” シャトレゼで発売中の “新感覚”和洋スイーツ「純生どら焼き」売り上げ好調！ 販売計画の2倍、1日約4万個を完売！

全国約457店舗(2013年10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)が2013年10月11日より全国で販売を開始した、北海道産の純生クリームを使用した新食感和菓子「純生どら焼き」が、発売から約5日間で総計約21万個の販売を突破いたしましたので発表します。

2013年10月11日より店頭で販売を開始した「純生どら焼き」は、1日平均4万個を売り上げ、2013年10月11日から10月15日までの5日間で販売個数総計21万個を完売いたしました。なお販売目標は1日約2万個を想定しており、予想の2倍を越える結果となりました。

この度、「純生クリーム」を混ぜ込むことで“ふわふわなのにしっとり”と焼き上げたどら焼き皮の独特の食感が、プレミアム感を求めるお客様のニーズとマッチしたことで、計画を上回る販売数量を完売するに至りました。店頭では、「皮がふわふわで軽く、まるでパンケーキみたい」、「さっぱりしたクリームと餡の相性がいい」、「小豆と生クリームが端っこまでたっぷり入っていて満足感がある」などの好評をいただいております。

シャトレゼは、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。



※価格は全て税込です

### <純生どら焼き>

■発売日:2013年10月11日～

■価格:105円

■商品内容:北海道十勝産小豆を白州名水で炊き上げ“粒感”を残した自家炊き餡と、ロどけのよい北海道産の「純生クリーム」を、ふんわり焼き上げたどら焼き皮ではさみました。パンケーキに近いふわふわでロどけのよいどら焼き皮に仕上げるため、どら焼き皮にも「純生クリーム」を使用しています。皮、餡子、純生クリームの3種を絶妙なバランスで仕上げました。

<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

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065

## 「純生どら焼き」のこだわり

### ■純生クリームへのこだわり

#### <北海道から直送された、コクの強い新鮮な生クリームを使用しています>

牛乳のおいしさにこだわり、北海道から直送される純生クリームを使用しています。新鮮でミルク感とコク味の強い生クリームはスイーツとの相性が抜群。濃厚なのに後味がすっきりした生クリームです。加熱処理を可能な限り省くことで風味と口どけ感を最大限引き出しました。



### ■餡へのこだわり

#### <北海道産十勝小豆を白州名水で炊き上げた、こだわりの自家製餡を使用しています>

餡に使用している小豆は、北海道十勝地方の生産者限定特別栽培の小豆です。「安心・安全」に向けて、土作り及び栽培は「減農薬」・「減化学肥料」で行なっております。そのため、小豆が病気にかからないように、また養分が土から十分に得られるように、土地を区分け約8年に1回のサイクルでそれぞれの土地で収穫しています。こうして大切に育てた小豆を、豆洗いから炊き上げまで、「名水百選」にも選ばれた南アルプスの白州名水で自家製餡しています。白州名水は口あたりがまるやかでクセがなく、餡のおいしさを引き立てるため、新鮮で風味豊かな餡に仕上がります。



### ■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。

### ■株式会社シャトレゼについて

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/>

お客様相談室:0120-005152(受付時間 9:00~17:00)



<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

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065