

シャトレーゼ 無添加パンにプチプチ新食感！！ 『テーブルロール』に新たな味「玄米」が新登場！

～『テーブルロール 玄米』2012年3月23日(金)より販売開始～

全国約450店舗(2012年3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、2012年3月23日(金)より、『テーブルロール 玄米』の販売を開始いたします。

この度販売する『テーブルロール 玄米』は、既存の「ぶどう／くるみ／バター／グラハム」の味に加え、新しい種類となります。

シャトレーゼのパンは、無添加にこだわっています。「毎日食べるパンだからこそ、安全で安心できるものを食べていただきたい。」というシャトレーゼの想いがあるからです。無添加のパンを作るにあたって、食感や香り、日持ちなど、たくさんの課題がありました。長い期間を費やし、研究開発をして数々の課題をクリアした、品質の安定したパンが出来上がりました。パン職人がとことんこだわった製法で素材本来の力を引き出し、余計なものを入れないからこそ味わえる小麦の味と香りをお楽しみ下さい。

シャトレーゼは、今後も多くの方々に笑顔にするためにも、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

【テーブルロール 新作パン】

＜テーブルロール 玄米＞



- 価格:4個入り189円(税込)
- 発売日:2012年3月23日(金)
- 商品内容:新鮮な牛乳と卵を使用した、無添加のテーブルロール。忙しい毎日の朝食に、また、おやつとしても、手軽に食べられます。ビタミン、ミネラル、食物繊維を豊富に含む健康食品としても注目されている「玄米」や雑穀(大麦、黒豆、ごま)を粗びきにし、パン生地に練り込み、食べやすいサイズに仕上げました。雑穀を粗くすりつぶし、ローストしているので香ばしい風味とプチプチした食感が楽しめます。そのままでもお召し上がり頂けますが、軽くトーストすると、より香ばしくお召し上がり頂けます。

【テーブルロール 既存商品】

＜テーブルロール ぶどう＞

- 価格:4個入り189円(税込)
- 商品内容:レーズン粒とレーズンペーストをたっぷり練り込んで焼き上げた、無添加テーブルロール。

＜テーブルロール くるみ＞

- 価格:4個入り189円(税込)
- 商品内容:パンに良く合うくるみを練り込み焼き上げた、香ばしい風味の無添加テーブルロール。

＜テーブルロール バター＞

- 価格:4個入り189円(税込)
- 商品内容:しぼりたて牛乳とバターをたっぷり使用した、お食事にぴったりのバターロール。

＜テーブルロール グラハム＞

- 価格:4個入り189円(税込)
- 商品内容:食物繊維や鉄分が豊富なグラハム粉を使用した、無添加グラハムロール。



【パンの既存商品ラインナップ】

＜モン・シャトー＞シャトレゼ売れ筋商品！

■価格：一斤 189 円(税込)

■商品内容：小麦粉の一部に熱湯を注ぎこねあげた、もっちりとしたごはんのような食感が特徴の食パンです。何にでも合うプレーンな風味ながら、噛みしめると小麦本来の持っている旨みを感じられます。

厚めのスライスでやや軽めにトーストしていただくと、おいさが一層引き立ちます。無添加配合です。



＜無添加 勝沼醸成＞

■価格：399 円(税込)

■商品内容：レーズンから抽出した、自家製レーズン発酵種を使用し、レーズンとくるみを練りこんでじっくり焼き上げたパンです。

しっかりとした噛みごたえで、ファンが多い一品です。



【充実！シャトレゼ パンのお供にオススメ商品】

＜無添加 ヨーグルト しぼりたて牛乳／生クリーム／プレーン＞



■価格：1 個 73 円／2 個 105 円／8 個 399 円(税込)

■商品内容：八ヶ岳の契約牧場から届く牛乳を使用。牛乳の風味を活かした製法で、牛乳本来のおいしさを味わって頂けるヨーグルトです。

■種類：(写真左から)プレーン、生クリーム

＜無添加 コンフィチュール 3 種＞



■価格：315 円

■商品内容：素材本来の甘さを味わっていただくよう、丹精に手作りして炊き上げました。添加物を一切使用しない『無添加』です。

■種類：(写真上から)ブルーベリー、オレンジ、ストロベリー

■シャトレゼクラブポイントカードについて

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下さい。

※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、とつてもリーズナブルな航空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、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」の想いを商品に託してゆきます。

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)



シャトレゼ 勝沼ワイナリー



<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレゼ PR 事務局(株式会社アンティル内) 担当/清水、乗鞍、堀井
TEL: 03-5572-6064/ FAX: 03-5572-6065
MAIL: i-shimizu@vectorinc.co.jp