

～シャトレーゼ 2012年3月期間限定販売！～ こだわりの、生産者限定北海道十勝産小豆を使用したスイーツ

『ミルク金時プリン』2012年3月1日(木)～3月15日(木)
『ふんわりロール 小豆きなこ』 2012年3月16日(金)～3月31日(土)

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、こだわり素材を使った3月のスペシャルスイーツ『ミルク金時プリン』『ふんわりロール 小豆きなこ』を、期間限定で販売致します。

今月のこだわり素材は、北海道十勝地方の契約農家18軒から届く、減農薬にこだわった「生産者限定北海道十勝産小豆」です。昼夜の寒暖差の大きい十勝地方の小豆は、糖分も高く香りも豊かです。そんなこだわりの素材を使用した『ミルク金時プリン』を2012年3月1日(木)から3月15日(木)まで、『ふんわりロール 小豆きなこ』を3月16日(金)から3月31日(土)まで、販売致します。

各商品、「生産者限定北海道十勝産小豆」とこだわり抜いた素材をうまくミックスした、和洋折衷の美味しさに仕上がっています。

株式会社シャトレーゼは、今後も多くの方々に笑顔にするためにも、お菓子をお届けして参ります。

【3月 期間限定商品】※価格は全て税込です。

<ミルク金時プリン> 価格:105円



豆の食感がいきている生産者限定十勝産小豆かのこと、清里高原牧場牛乳と北海道純生クリームを使用したミルク感たっぷりのミルクプリン。

沖縄県産黒糖を使用した黒蜜特有の深い味わいがミルクと絶妙な美味しさに。

【こだわり】

- ・北海道産純生クリーム
- ・沖縄県産黒糖を使った黒蜜ソースを絡めた
生産者限定北海道十勝産小豆かのこと
- ・清里高原牧場牛乳と北海道純生クリームを使用したミルクプリン
- ・生産者限定北海道十勝産小豆かのこと入りくずゼリー

<ふんわりロール 小豆きなこ> 価格:399円



生産者限定北海道十勝産小豆の粒餡を使用した、ふんわりロール。

玄米クランチチョコが、滋賀県産きなこの香りと相まって香ばしさが増し、風味・食感のアクセントになっています。きなこ生クリームは食べた瞬間にきなこの香りが口いっぱい広がります。甘すぎない贅沢なロールケーキです。

【こだわり】

- ・うみたて卵のふんわり生地
- ・沖縄県産黒糖を使った黒蜜ソース
- ・生産者限定北海道十勝産小豆かのこと
- ・生産者限定北海道十勝産小豆の粒餡
- ・玄米クランチチョコ
- ・滋賀県産きなこ生クリーム

■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。現金値引きや、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、とってもリ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。

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/>



<本件に関するお問い合わせ>

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