

～シャトレーゼが彩る、スイートクリスマス 第二弾！～  
アレルギーをお持ちの方、カロリーを気にされている方必見！  
**アレルギーフリー、カロリーハーフケーキ 全4種期間限定販売**  
—2012年12月1日より、全国451店舗で発売開始—

全国約451店舗(2012年9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12月1日(土)より12月25日(火)まで、クリスマスに向けた特別商品を販売いたします。この度はクリスマスケーキの第一弾として、特にご家族やお友達とお楽しみいただける可愛い商品シリーズを発表いたします。

この度シャトレーゼは、食物アレルギーのある方でもクリスマスケーキをお楽しみいただくため、「乳と卵と小麦粉を使用していない Xmas 苺デコレーション」を発売いたします。また乳アレルギーはないけれども卵・小麦が食べられない方のために、「卵と小麦粉を使用していない Xmas 苺デコレーション」を生クリームとチョコレート味の2種類で発売いたします。

本シリーズは食物アレルギーがあるお子様でもお誕生日やクリスマスなどの際、お菓子の楽しみを味わっていただきたいという想いから開発が始まりました。牛乳の代わりに豆乳を、小麦粉の代わりに米粉等を使用しているため、食物アレルギーのある方でもお楽しみ頂けます。

加えてシャトレーゼはダイエット中の方やカロリーが気になる方でもクリスマスケーキをお楽しみいただくため、「カロリーハーフ Xmas 生クリーム 苺デコレーション」を発売いたします。本商品は、脂肪・糖質を抑え、カロリーを通常のケーキより50%カットしております。また糖質も50%カット(エリスリトールを除く)しております。(※)  
(※五訂食品成分表「ショートケーキ」との比較)

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参ります。

**【イチオシ！クリスマス限定販売商品】※価格は全て税込です。**

**【卵と小麦粉を使用していない Xmas 苺デコレーション】**



左: 卵と小麦粉を使用していない Xmas 生クリーム苺デコレーション

■価格: 15cm 2800円

■商品概要: お米の粉を使って焼き上げたスポンジに、苺のコンポートと洋梨をサンドしました。

右: 卵と小麦粉を使用していない Xmas チョコ生クリーム苺デコレーション

■価格: 15cm 2800円

■商品概要: お米の粉を使って焼き上げたチョコスポンジに、苺のコンポートと洋梨をサンドしました。

**【乳と卵と小麦粉を使用していない Xmas 苺デコレーション】**



■価格: 15cm 2800円

■商品概要: お米の粉を使って焼き上げたスポンジに苺のコンポートをサンドし、豆乳クリームでデコレーションしました。

**【カロリーハーフ Xmas 生クリーム 苺デコレーション】**



カロリー 911kcal

(※五訂食品成分表

ショートケーキとの比較)

■価格: 15cm 2200円

■商品概要: カロリーと糖質(エリスリトールを除く)を50%カット※したデコレーションケーキです。カロリーや糖質が気になるけどクリスマスは楽しみたい、そんなヘルシー志向の方におすすめです。

**【シャトレーゼ クリスマス商品一覧】※価格は全て税込です。**

シャトレーゼは多くの方にクリスマスケーキをお楽しみいただけるよう、様々な種類のクリスマスケーキを発売いたします。

**【オススメ！】2012年10月3日発表 クリスマスケーキ第一弾**



左上:【Xmas エトワール・ショコラ】

■価格: 15cm 4000円

■商品概要: サクサクとしたプラリネと濃厚なマロンクリーム、キャラメルチョコムースを組み合わせた上品な味わい。フランス産クーベルチュールを使用した高貴な味わいのキャラメルチョコムースとコクのあるマロンクリームをお楽しみください。

右上:【Xmas グラン・フレジェ】

■価格: 15cm 5000円

■商品概要: リースに見立てた大きなホワイトチョコのリングとたっぷりの苺が目を引きまます。甘酸っぱい苺のゼリー、バニラの風味豊かな生クリームと苺の贅沢なケーキです。

左下:【Xmas サンタのパーティーデコレーション】

■価格: 5500円

■商品概要: サンタのホームパーティーをイメージしました。バニラスポンジで苺と生クリームをサンドしました。パーティー用にぴったり。

右下:【Xmas サンタの2段デコレーション】

■価格: 4500円

■商品概要: ケーキの上からかわいいういサンタクロースが「メリークリスマス!!」バニラスポンジで苺と生クリームをサンドし、2段に重ねました。

**【Xmas 生クリームデコレーション】**

■価格: 15cm 2200円

18cm 2700円

21cm 3200円

※同シリーズでチョコレート味有(15・18cm)

■商品概要: 生クリームをふんだんに使用した、定番のクリスマスケーキ。



**【Xmas 苺デコレーション】**

■価格: 11cm 1900円

14cm 2800円

17cm 3500円

24cm 5000円

■商品概要: バニラスポンジで、新鮮な苺と生クリームをサンドしました。



**【Xmas フルーツタルト  
デコレーション】**



※発売期間: 12/15~12/25

価格: 18cm 3500円

**【Xmas ミルクレープデコレーション】**



価格: 15cm 2600円

**【Xmas 苺のスフレチーズ  
デコレーション】**



価格: 17cm 2600円

**【Xmas 熊本県産和栗の  
モンブランデコレーション】**



価格: 15cm 3500円

**【Xmas トリプルチーズデコレーション】**



価格: 15cm 2600円

**【Xmas ブッシュ・ド・ノエル】**



価格: 20cm 2600円

**【Xmas チョコレート  
スクエアデコレーション】**



価格: 15cm 3500円

**【Xmas ケーキ詰合せ 6個入り】**



価格: 3000円

**【Xmas フルーツタルト】**



価格: 430円

**【Xmas 苺のスフレ  
チーズケーキ】**



価格: 262円

**【Xmas 熊本県産  
和栗のモンブラン】**



価格: 390円

**【Xmas トリプルチーズ】**



価格: 241円

**【Xmas サンタの贈り物  
生クリーム/チョコ生クリーム】**



価格: 各 231円

**【Xmas ガトーショコラ】**



価格: 630円

**【Xmas プリンカップ】**



価格: 168円

**【Xmas サンタの贈り物  
生クリーム/チョコ生クリーム】**



価格: 各 262円

## ～ケーキ素材へのこだわり～

### ■いちごへのこだわり■

#### <全国各地の農家から、気候に合わせて直送で届く、旬な苺を使用しています>

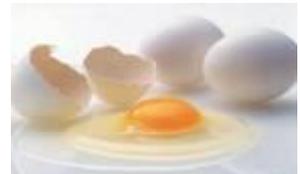
シャトレゼのケーキには、全国の契約農家が大切に育てた新鮮ないちごを使用しています。できるだけ新鮮ないちごを皆様楽しんでいただけるよう、収穫したその日に収穫箱のまま工場まで配送しています。



### ■卵へのこだわり■

#### <工場に届いた新鮮な卵は、その日のうちにケーキになっています>

1日4回、契約農家から工場へ届けられる新鮮な卵は、すぐにお菓子工場内にある割卵機に運ばれます。シャトレゼはケーキの味の決めてとなる卵の新鮮さにこだわり、殻を割った後の液状卵で仕入れるのではなく、工場内での割卵にこだわるのは、保存料などの添加物をできる限りなくすためです。



### ■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。



### 【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)

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