

～9月17日は敬老の日、長寿を祝う日に贈るスペシャルスイーツ～ シャトレーゼ 敬老の日に贈りたい7種の「和洋」スイーツを発売！

2012年9月14日(金)～9月17日(祝)の期間限定販売

全国約450店舗(2012年8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9月14日(金)から17日(祝)の4日間、敬老の日に贈るスイーツを全国の店舗で販売いたします。

シャトレーゼは、敬老の日に感謝の気持ちと共にプレゼントしていただきたいスイーツとして、和菓子を3種、ケーキを4種をご用意いたしました。“年輪”にみたてたケーキ「ねんりんバウムケーキ」は、「幾重にも重ねていく幸せや長寿につながる」と縁起のいいお菓子とされるバウムクーヘンを、上品な口溶けの黒糖クリームと自家炊き粒餡、甘納豆を黒糖スポンジで巻いたロールケーキの上にのせました。また「共に白髪が生えるまで長生きしてほしい」という願いを白と赤の2色のねりきり餡で表現した「友白髪」や、「祝敬老」の焼印がのった「長寿饅頭」は、和菓子が好きな方への贈り物にぴったりです。

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。

【敬老の日 ケーキ】※価格はすべて税込です。



<敬老の日 ありがとうモンブラン>

■価格:315円

■お取り扱い期間:2012年9月14日(金)～17日(祝)

■商品内容:

ダコワーズの上に、クッキー、こし餡クリーム、黒蜜クリームを重ね、丹波産きな粉を使用したカスタード生クリームをしぼり、和洋の素材を組み合わせました。是非、おじいさん、おばあさんに食べていただきたい一品です。

<ねんりんバウムケーキ>

■価格:380円

■お取り扱い期間 2012年9月7日(金)～17日(祝)

■商品内容:

なめらかで上品な口溶けの黒糖クリームと、自家炊き粒餡、甘納豆を、黒糖スポンジで巻いたロールケーキの上にとっとり口溶けの良い食感の、自慢の自家製バウムクーヘンをのせました。バウムクーヘンは年輪の模様が「幾重にも重ねていく幸せや長寿につながる」とされ、縁起の良いお菓子とされています。

<敬老の日 ありがとうデコレーション> 11cm

■価格:1,050円

■お取り扱い期間:2012年9月14日(金)～17日(祝)

■商品内容:

卵とバターのリッチな香りがふんわりと漂うバニラスポンジで、甘味を抑えた上品な生クリームと黄桃シロップ漬けをサンドし、苺とありがとうチョコプレートを飾りました。

<敬老の日 黒糖ロールデコレーション> 17.5cm

■価格:1,260円

■お取り扱い期間:2012年9月14日(金)～17日(祝)

■商品内容:

なめらかで上品な口溶けの黒糖クリームと、白州名水・北海道産小豆を使用した自家炊き粒餡、甘納豆を、黒糖スポンジで巻きました。口に優しく広がる、黒糖のコクと風味、甘さ控えめなめらかクリームが絶妙です。

【敬老の日 和菓子】※価格はすべて税込です。

お取り扱い期間:2012年9月14日(金)~17日(祝)

9月17日は敬老の日、長寿を祝うこの日に贈っていただきたい、シャトレーゼの上生菓子です。

贈り物にぴったりな箱詰めもご用意させていただきます。【3個入(各1個)378円】



<長寿饅頭>

■価格:126円

■商品内容:上質な米粉・やまいもを用いた上用生地で、北海道産小豆の自家炊きこし餡を包み、表面に『祝敬老』の焼印と、紅葉したもみじをイメージしたようかんをのせました。



<友白髪>

■価格:126円

■商品内容:やわらかい雪平生地で自家炊き白餡を包み、白と赤の2色のねりきり餡を彩りよくのせた『共に白髪が生えるまで長生きしてほしい』という願いを表現しました。



<寿甲>

■価格:126円

■商品内容:黄色のねりきり餡で自家炊きこし餡を包みました。皆様の長寿を願い、長寿の象徴である亀の甲羅をあしらいました。

【お祝い事におすすめのシャトレーゼの定番慶事菓子】※価格はすべて税込です。

<無添加バウムクーヘンすこやか樹>

歴史を刻む年輪のような切り口から、記念日の贈り物にも喜ばれています。

■価格:小1,050円
中2,100円
大3,150円



<紅白饅頭>

もちもちとしたやわらかな生地で白州名水仕込のこし餡を包みました。

■価格:2個入252円
5個入588円



<御赤飯>

宮城県産「みやこがね」を使用。沖縄の自然塩を使った胡麻塩つき。

■価格:1.5合672円
2.3合987円
3合1,260円



■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)



シャトレーゼ 勝沼ワイナリー



<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

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