

～お子様の健やかな成長を、シャトレゼでお祝いしよう～ **シャトレゼ こども日限定商品 新発売！**

～2012年4月20日(金)より順次販売開始～

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ゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、2012年4月20日(金)より、こどもの日限定商品を順次、販売開始いたします。

この度、こどもの日限定商品として、ご家族でこどもの日を祝っていただけるようにデコレーションケーキを3種類、そして、お手軽サイズのケーキ3種類と柏餅をご用意いたしました。また、シャトレゼでは、お祝いの日にはぴったりな紅白饅頭、御赤飯も取り扱っております。

こどもの日は、お子様の健やかな成長をお祝いする大切な日。素材や製法にこだわったシャトレゼならではの商品をご用意しております。

シャトレゼは、今後も多くの方々を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。

【こどもの日限定 デコレーションケーキ】※価格はすべて税込です。

<桃太郎デコレーションケーキ>



- 価格:17cm 2,940円
- お取り扱い期間:2012年4月20日(金)～5月5日(土)
- 商品内容:日本一の旗を掲げた桃太郎をモチーフにすることで、お子様のたくましく、健やかな成長を願いました。家族でお祝いするのにぴったりのサイズです。

<写真左・・・御赤飯>

1.5合/672円 2.3合/987円 3合/1,260円

<写真中央下・・・紅白饅頭うさぎ>

2個入/252円 5個入り/588円

※ 北海道地区は御赤飯のお取り扱いがございません。九州地区は御赤飯を取り扱っておりますが、商品規格が異なります。

※ ご予約は3日前までをお願いいたします。

<かぶとデコレーションケーキ>



- 価格:15cm 2,400円
- お取り扱い期間:2012年4月20日(金)～5月5日(土)
- 商品内容:チョコスポンジでチョコ生クリームとフレッシュ苺をサンドし、その上にパールクラッカンとマシュマロを入れたチョコムースをドーム状にのせました。ミルクチョコレートの飾りでかぶとをイメージしたデコレーションケーキです。クリーム、ソースといった様々なチョコレートの味がお楽しみいただける、チョコレート好きのお子様にとぴったりの3～4人向けのデコレーションケーキです。

※パールクラッカン・丸い粒状のシリアルをチョコレートでコーティングしたものです。

<こいのぼりデコレーションケーキ>



- 価格:9cm×20cm 2,000円
- お取り扱い期間:2012年4月20日(金)～5月5日(土)
- 商品内容:しっとりしたスポンジに生クリームと苺をサンドしました。上に苺とチョコレートを飾り、こいのぼりに見立てたこどもの日にぴったりなケーキです。

【こどもの日限定 ケーキ】※価格はすべて税込です。

<かぶとカップ>



■価格:336円
 ■お取り扱い期間:2012年4月20日(金)~5月5日(土)
 ■商品内容:チョコスポンジの上に生クリーム、バウムクーヘンを置き、クラムクリームで包みました。チョコ生クリーム、チョコレートでかぶとをイメージして飾り付け、こどもの日にぴったりのケーキに仕上げました。

<苺ロール/苺ロールチョコ>



■価格:各700円
 ■お取り扱い期間:2012年5月1日(火)~5月5日(土)
 ■商品内容:ジューシーな苺と相性抜群のココ味のある生クリームを、口溶けの良いスポンジで巻きました。こいのぼりの柄がはいたフィルムを巻いた、こどもの日限定のロールケーキです。

<ショート生クリーム/チョコ生クリーム>



■価格:各168円
 ■お取り扱い期間:2012年4月20日(金)~5月5日(土)
 ■商品内容:お手軽サイズのショートケーキに、苺とこどもの日のポイントチョコをつけました。

【こどもの日のお祝いお菓子に、もう1点!】

<柏餅>

柏餅は、新芽が出るまで古い葉っぱが落ちない柏の葉の特徴が、子孫繁栄、家系が絶えないという縁起の良さに結びつき、子供の健やかな成長を願う和菓子となりました。



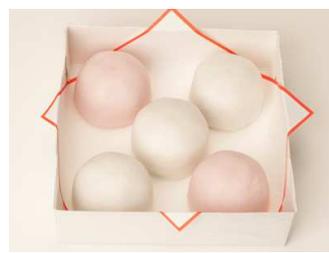
写真上: 柏餅 味噌餡 / 写真中央: 柏餅 よもぎ粒餡 / 写真下: 柏餅こし餡

■価格:各94円
 ■発売日: 柏餅こし餡、柏餅よもぎ粒餡 2012年4月6日(金)~5月17日(木)
 柏餅味噌餡 2012年4月27日(火)~5月6日(日)
 ■商品内容:
 シャトレゼの柏餅は、北海道産小豆を、白州名水で炊き上げた自家製こしあんを使用しています。
 上質な国産米を二種類ブレンドしていることで、米の風味をより感じられ、食感もよくなっています。歯ごたえは、軟らかくつるつるとしているが歯切れがよく食べやすいです。
 柏餅よもぎ粒餡・・・風味の良い国産よもぎ香りをより味わっていただけるよう、上質な国産米の上新粉をブレンドしました。
 柏餅味噌餡・・・自家製味噌餡を使用し、甘しょっぱく香ばしい風味に仕上げています。ピンクの皮がかわいらしい柏餅です。

<紅白饅頭>



紅白饅頭



紅白饅頭詰合せ5個入

■価格:1個84円 / 2個入 252円 / 5個入 588円
 ■商品内容:
 シャトレゼの紅白饅頭は、白州名水・上用粉・大和芋粉を使用した柔らかくもちもちとした紅色の上用生地で、北海道産小豆・白州名水使用自家炊きこし餡を包み込み、蒸し上げました。しっとりとした生地とやまいもの香りが感じられる饅頭です。



紅白饅頭うさぎ



紅白饅頭うさぎ 詰合せ5個入

<紅白饅頭 うさぎ>
 ■価格:1個84円 / 2個入 252円 / 5個入 588円
 ■商品内容:
 豊穡の象徴として昔から縁起がよいと親しまれているうさぎを饅頭にしました。紅は北海小豆の粒餡、白にはこし餡を包み込みました。

【シャトレゼ 御赤飯のこだわり】

シャトレゼでは、お祝いのお料理の代表である「御赤飯」を、こだわった素材を使用して販売しています。厳選したもち米やささげを使用し、胡麻塩も手作りしているのです。また、着色料で色付けされることの多い御赤飯ですが、シャトレゼではささげの渋汁のみでもち米に色づけしています。

<厳選素材>

●もち米⇒宮城県産みやこがね

※弾力性や甘味が強いことから、おこわや切り餅に最適なもち米です。

●ささげ⇒備中産ささげ

※食味・色味がよく、ささげの中でも最高級品。種皮には赤い色素‘ポリフェノール’の一種アントシアニンが含まれ抗酸化作用があります。

●塩⇒沖縄県産自然海塩

※沖縄の自然豊かな海水のみを使用した、ミネラルバランスに優れたまろやかな味わい。

※ 北海道地区は御赤飯のお取り扱いがございません。

九州地区は御赤飯を取り扱っておりますが、商品規格が異なります。

※ ご予約は3日前までお願いいたします。



1.5合(2人前)/672円 2.3合(3~4人前)/987円
3合(4~5人前)/1,260円

■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)

Châteraisé
NATURAL SWEETS & GIFTS

シャトレゼ 勝沼ワイナリー

シャトレゼガートキングダム 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

<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