

2013年の恵方は「南南東」！ 「福が舞い込む」願いを込めて、 恵方を向いて食べたいスイーツ シャトレゼから発売開始！

2013年1月下旬より、全国451店舗で発売開始！

全国約451店舗(2013年1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、日本文化の節目である節分にぴったりの商品を、2013年1月下旬より全国の店舗で販売開始いたします。

シャトレゼの節分スイーツは、可愛らしい鬼をモチーフとした練り菓子「赤鬼」をはじめとする「節分和菓子」や、海苔に見立てたチョコレートスポンジがキュートな甘い恵方巻き、「恵方巻きロールケーキ」など、福を呼び込むのにぴったりの商品を取り揃えました。

「恵方巻きロールケーキ」はココアパウダー入りのチョコスポンジで酢飯をイメージした生クリームをつつみこんだ、見た目にも新しいスイーツです。「節分和菓子」には北海道産の小豆を練り切り、邪気を祓い福を呼び込む願いを込めて節分に見立てた「鬼」や「お多福」に仕上げました。

シャトレゼは、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。

【シャトレゼの節分お菓子 商品ラインナップ】※価格は全て税込です。

<恵方巻きロールケーキ> ※期間限定発売



- 価格: 350円
- 長さ: 15cm / 1本
- 販売開始: 2013年2月1日~3日
- 商品説明: 海苔に見立てたチョコスポンジの中に、白飯をイメージした生クリーム、具材の苺やバナナ、キウイフルーツを巻き込んだ、節分にみんなで食べたいロールケーキです。

<節分和菓子>



- 価格: 1個 126円
3個入(各1個) 378円
- 販売開始: 2013年1月25日~2月3日
- 商品説明: 邪気を祓い福を呼び込む願いを込めた節分和菓子です。

<枳>

雪平生地で、自家炊き白餡を包み、焼印で枳の形をつけ、炒り大豆をのせて、節分の豆を入れる枳を表現しました。

<赤鬼>

赤色に色付けした練り切りで、北海小豆の自家炊きこし餡を包み、角は甘納豆を使用し、かわいらしい赤鬼を表現しました

<お多福>

上用生地で、北海小豆の自家炊きこし餡を包み、お多福の顔型をあしらひ蒸し上げました。ほんのり赤く色付けしたほお紅、紅ようかんで口、シナモンで目をつけ、お多福を表現しました。

■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」の想いをお菓子里に託してゆきます。

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)



シャトレーゼ 勝沼ワイナリー

