

～誕生から20年、累計5億個～
さらなる「おいしさ」求め完成した、シャトレゼの看板商品
『ダブルシュークリーム』リニューアル発売
2013年3月8日(金) 全国一斉発売

全国約451店舗(2013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、1993年より発売されていた「ダブルシュークリーム」をリニューアルし、新発売致します。

シャトレゼ「ダブルシュークリーム」は、発売から20年で、販売個数は累計5億個を突破致しました。この度発売となる、新「ダブルシュークリーム」は、さらなる「おいしさ」を求めて完成した商品です。ふわっととろける生クリームと、バニラ香るなめらかカスタード生クリーム、更に、やわらかでしっかりとしたシュー生地との3種のハーモニーが、ひとくちでふわっとひろがります。おいしさあふれる、ダブルシュークリームが、新誕生です。

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。



誕生から**20**周年。累計**5**億個販売。
さらなる「おいしさ」を求め
完成しました。



<新「ダブルシュークリーム」>

価格: 105円

2013年3月8日(金) 全国一斉発売

<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(株式会社イニシャル内) 担当/清水・松村・乗鞍
TEL: 03-5572-6064 / FAX: 03-5572-6065 / MAIL: i-shimizu@vectorinc.co.jp

■新・「ダブルシュークリーム」のこだわり

ひとくちで、ふわっとひろがる。

おいしさあふれるダブルクリームを、こだわりの生地につっぷり詰めました。

①ふわっと、とろける生クリーム

自然な味わいの中に、しっかりとコクのあるミルク感。

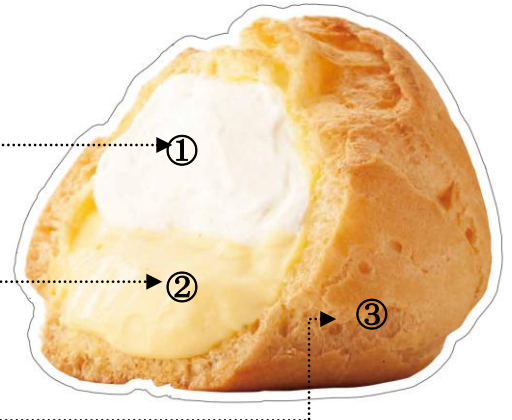
こだわりの生クリームです。

②バニラ香る、なめらかなカスタード生クリーム

マダガスカル産ブルボンバニラが香る、濃厚カスタードクリームに生クリームをブレンドし、とろっとなめらかな口溶けです。

③やわらか、しっとりシュー生地

2つのクリームと口の中で絡み合う、やわらか、し通りの生地。クリームの美味しさが引き立つシンプルな味わいです。



■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。

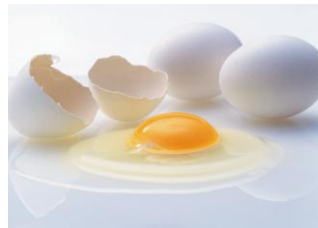
農家や酪農家、工場が一体となり、より新鮮でより安全なお菓子づくりに取り組む「ファームファクトリー※」構想に基づき、素材へのこだわりを深めた、「新鮮」・「安心」・「安全」な商品開発に取り組んでいます。

【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」の想いをお菓子の味に託してゆきます。

シャトレーゼは、お菓子を通し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



＜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(株式会社イニシャル内) 担当/清水・松村・乗鞍
TEL: 03-5572-6064 / FAX: 03-5572-6065 / MAIL: i-shimizu@vectorinc.co.jp