

## お子様に大人気！素材にこだわった絶品アイスの試食もできる！ 『2013年度 シャトレゼ工場見学』大好評受付中！

～毎年好評につき今年も開催！絶賛予約受付中～

全国約453店舗(2013年6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)はシャトレゼ工場見学のご予約を受け付けております。

山梨県北杜市白州町に構えるシャトレゼ白州工場は、南アルプスの麓の大自然に囲まれた白州工場で、お客様に安全・安心なおいしいお菓子をご提供するよう、日々取り組んでおります。

白州工場では、工場見学を無料で実施。またアイスクリームの試食サービスも実施しており、まさに、『無料で楽しめる社会科見学』として、この夏にオススメです。更に、ガラス越しに、アイスクリームの製造工程やあんこを炊く工程を見学することができ、普段見られない工場の内側をご覧ください。

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。

### 【白州工場見学 概要】

- 営業日:工場休業日をのぞく毎日
- 見学時間:平日 9:00～15:00(1時間置きに実施)  
土日祝 9:00～15:30(30分置きに実施)
- ※日にちにより異なります。詳しくはシャトレゼホームページ内予約カレンダーよりご確認ください。  
([http://www.chateraise.co.jp/enjoy/02factory/04\\_attention.php](http://www.chateraise.co.jp/enjoy/02factory/04_attention.php))
- 所要時間:約一時間
- 内容:
  - ・アイスクリームや製餡の製造工程の見学(ガイド付き)
  - ・試食
- 見学料金:無料
- 申込方法:工場見学は予約定員制となります。他のお客様と一緒にの見学となります。ご予約はホームページまたはお電話にてお申し込みください。ホームページからの予約受付は翌日～翌月末日まで承っております。上記期間以外の方はお電話にてお問合せください。(ご予約の無いお客様はご見学いただけませんので、予めご了承ください。)
- お申し込みは、1組9名様までとなります。(10名様以上の場合は電話にてお申込ください。)
- お問合せ:0551-35-4611(受付:工場営業日の9:00～17:00)



### 【白州工場見学 アクセス】

- 住所:山梨県北杜市白州町白須大原 8383-1
- お車でお越しの場合:
  - ・中央自動車道 小淵沢ICより約15分(約10km)
  - ・中央自動車道 須玉ICより約25分(約15km)
- 電車でお越しの場合:  
JR中央本線タクシーで約20分



## 【シャトレーゼ白州工場と白州名水】

山梨県を中心に、長野県、静岡県にまたがって連なる山脈、南アルプス。その北部、甲斐駒ヶ岳(2,967m)の麓に、シャトレーゼの白州工場があります。



### ■白州にお菓子工場がある理由

シャトレーゼが、お菓子のために農家と一緒につくったこだわりの素材のおいしさを引き出すために、雑味のない水を求め辿り着いたのが、南アルプスの麓、白州でした。白州の名水は、飲料としても人気が高く、日本を代表するおいしい水。この名水を贅沢にもお菓子の原料として使うために、シャトレーゼでは木々に囲まれた森の中にお菓子の工場を作りました。

シャトレーゼのアイスやゼリー、和菓子の餡など、水の風味でおいしさが左右するお菓子は、すべて白州の名水を使用しております。

### ■白州名水のおいしさの秘密

口あたりがまろやかで、クセのないおいしさは、水に含まれるミネラル成分の種類とバランスにあります。

このミネラルバランスは、南アルプスの雪どけ水が地中に浸み込み、花崗岩を何年も何年もかけてくり抜けた結果生まれるものです。白州の水のおいしさは、人の手では作り出せない、大自然が時間をかけて作り出したおいしさなのです。

シャトレーゼでは、その貴重な地下水を、白州工場内にある4つの深井戸から汲み上げ、工場内で濾過・殺菌・ボトリングし、お菓子やペットボトルの飲料にしています。



### ■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

