

～贅沢に味わう、秋のご褒美スイーツ！～

シャトレーゼ 北海道産“純生クリーム”を使ったスイーツ 3品を発売！

2013年10月11日(金)より、全国457店舗で販売開始

全国約457店舗(2013年9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、北海道産の純生クリームにこだわった商品3品を新発売いたします。

シャトレーゼはお菓子作りに、北海道から直送された純生クリームを使用しています。北海道産純生クリームは、ミルク感とコク感が強く、濃厚なのに後味がすっきりした味わいが特長です。この度発売します「純生シリーズ」の3商品は、豆洗いから炊き上げまで白州名水を使用した自家炊き餡や、マダガスカル産バニラを使用したカスタードとあわせることで、純生クリームの味がより一層引き立つ味わいとなっております。

シャトレーゼは、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。



※価格は全て税込です

<純生あんみつ>

■発売期間:2013年10月11日～11月上旬

■価格:262円

■商品内容:彩り豊かな素材(黄桃、キウイ、チェリー、純生クリーム、自家炊きこし餡、赤えんどう豆)にたっぷりの純生クリームを組み合わせた、贅沢なあんみつです。角寒天には、白州名水を使用。よく冷えた寒天の食感、黒蜜の味わい、フルーツの甘味、くちどけの良い純生クリームのなめらかさ、十勝産小豆使用自家炊きこし餡のコクを楽しんでいただけます。

<純生どら焼き>

■発売日:2013年10月11日～

■価格:105円

■商品内容:北海道十勝産小豆を使用し、白州名水で炊き上げた餡子と、口どけのよい北海道産の純生クリームを、ふんわり焼き上げたどら焼き皮ではさみました。パンケーキに近いふわふわで口どけのよいどら焼き皮に仕上げるため、どら焼き皮にも北海道産の純生クリームを使用しています。皮、餡子、純生クリームの3種を絶妙なバランスで仕上げました。

<純生エクレール カスタード仕立て>

■発売日:2013年10月11日～

■価格:105円

■商品内容:北海道産の純生クリームと、マダガスカル産バニラを使用したカスタードクリームを丁寧に合わせたコクがあり味わい深い純生カスタードクリームを、シュー皮の中にたっぷり詰めました。チョコレートは、エクアドル産の希少価値の高いカカオ豆で作ったチョコレートと、親しみのあるベルギー産クーベルチュールを独自の配合でブレンド。全体的に軽めに仕上げ、もう一本食べたいような味わいです。

純生クリームを使用したスイーツ3品のこだわり

■生クリームへのこだわり

<北海道から直送された、コクの強い新鮮な生クリームを使用しています>

牛乳のおいしさにこだわり、北海道から直送される生クリームを使用しています。新鮮でミルク感とコク味の強い生クリームはスイーツとの相性が抜群。濃厚なのに後味がすっきりした生クリームです。



■餡へのこだわり

<北海道産十勝小豆を白州名水で炊き上げた、こだわりの自家製餡を使用しています>

餡に使用している小豆は、北海道十勝地方の生産者限定特別栽培の小豆です。「安心・安全」に向けて、土作り及び栽培は「減農薬」・「減化学肥料」で行なっております。そのため、小豆が病気にかからないように、また養分が土から十分に得られるように、土地を区分け約8年に1回のサイクルでそれぞれの土地で収穫しています。こうして大切に育てた小豆を、豆洗いから炊き上げまで、「名水百選」にも選ばれた南アルプスの白州名水で自家製餡しています。白州名水は口あたりがまるやかでクセがなく、餡のおいしさを引き立てるため、新鮮で風味豊かな餡に仕上がります。



■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、具体的には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」の想いをお菓子に託してゆきます。

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。

■株式会社シャトレゼについて

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 & DRINKS

シャトレゼ 勝沼ワイナリー

 シャトレゼガトウキングダム 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