NEWS RELEASE

報道関係各位



2013年10月16日 株式会社シャトレーゼ

~シャトレーゼが贈る、こだわりのクリスマス第一弾!~ 「低糖質」「低アレルゲン」X'mas ケーキ 4 品を発売! -2013年12月1日より、全国 457 店舗で発売開始-

全国約457店舗(2013年10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、2013年12月1日(日)より12月25日(水)まで、クリスマス向けのこだわりのケーキを販売いたします。この度は、シャトレーゼが今年ご用意したクリスマスケーキのうち、第一弾としてアレルギーをお持ちの方・糖質が気になる方にお楽しみいただけるケーキを発表いたします。

本シリーズは、食物アレルギーがあるお子様でもお誕生日やクリスマスなどの際、ケーキを食べる楽しみを味わっていただきたいという想いから開発が始まりました。卵の代わりに大豆たんぱくを、牛乳の代わりに豆乳を、小麦粉の代わりに米粉等を使用しているため、食物アレルギーのある方でもお楽しみ頂けます。

またシャトレーゼは 2009 年から、低糖質お菓子の開発に着手し、低糖質商品を多数販売して参りました。お客様からも大変ご好評いただいており、2012 年 11 月より「やさしい糖質生活」ブランドを立ち上げ、更に開発に力を入れ取り組んでおります。この度、本シリーズより、糖質を気にされている方やカロリーが気になる方にもクリスマスケーキを楽しんでいただける、「やさしい糖質生活 Xmas 生クリームデコレーション」を発売いたします。

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。









予約受付期間:2013 年 10 月 24 日(木)~12 月 15 日(日) 販売期間:2013 年 12 月 1 日(日)~12 月 25 日(水)

※価格は全て税込です

<卵と小麦粉を使用していない Xmas 生クリーム苺デコレーション 15cm>

■価格:15cm 2800円

■商品内容: 卵アレルギー、小麦アレルギーの方も安心してお召し上がり頂けるケーキです。 米粉のスポンジに、洋梨シロップ漬けと苺のコンポートをサンドし、生クリームでデコレーションしました。

<卵と小麦粉を使用していない Xmas チョコ生クリーム苺デコレーション 15cm>

■価格:15cm 2800円

■商品内容: 卵アレルギー、小麦アレルギーの方も安心してお召し上がり頂けるケーキです。米粉のチョコスポンジに、洋梨シロップ漬けと苺のコンポートをサンドし、チョコ生クリームでデコレーションしました。

<乳と卵と小麦粉を使用していない Xmas 苺デコレーション 15cm>

■価格:15cm 2800円

■商品内容:乳アレルギー、卵アレルギー、小麦アレルギーの方も安心してお召し上がり頂けるケーキです。米粉のスポンジに、 苺のコンポートをサンドし、豆乳クリームでデコレーションしました。

<やさしい糖質生活 Xmas 生クリームデコレーション 15cm>

■価格:15cm 2800円

■商品内容:1 台あたりのカロリーが 1380kcal と、ローカロリーの商品で、1 カット(5 等分)の糖質を 5.5g(エリスリトール、マルチトールを除く)に抑えました。糖質を気にされている方も安心してお召上がりいただけるケーキです。

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

■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。

■株式会社シャトレーゼについて

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 山梨県甲府市下曽根町 3440-1

設 立:昭和30年12月20日

U R L: http://www.chateraise.co.jp/

お客様相談室:0120-005152(受付時間9:00~17:00)

