

2013年10月25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二弾！～
X'mas を彩る、華やかなパーティーケーキを発売！
—2013年10月24日(木)より、全国で予約受付開始—

全国457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10月24日(木)よりX'masケーキの予約受付を開始いたします。

シャトレーゼは今年、大人数で食べられるパーティー仕様のケーキを多数ご用意いたしました。中でもシャトレーゼ史上最大の長さ39cmとなる「Xmasフルーツトレイン」は、家族や友人と過ごすクリスマスパーティーを華やかに彩ります。この他にも、好きな味を選べるアソートタイプや、組み立てて作る世界で一つだけのXmasロールタワー、ワンランク上のプレミアムタイプ、クリームが苦手な方にはアイスクリークなど、ご自宅でのパーティーを盛り上げるバラエティ豊かな商品を多数ご用意しております。

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。



◆シャトレーゼ 2013年クリスマスケーキ◆

予約受付期間:2013年10月24日(木)～12月15日(日)

発売期間:2013年12月1日(日)～12月25日(水)

※一部商品を除く

なおこの他にもシャトレーゼは、聖なる日を彩るバラエティ溢れるクリスマスケーキを多数ご用意しております。

詳細は、シャトレーゼクリスマス特設ページをご覧ください。

■シャトレーゼクリスマス特設ページ : <http://www.chateraise.co.jp/event/20131025xmas/>

<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

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065

【パーティーケーキ】※価格は全て税込です



<Xmas フルーツトレイン>

新商品

■価格:長さ 39cm 4,000 円

■商品内容:シャトレゼ史上最大サイズの、長さ 39cm のバニラスポンジで生クリームと甘酸っぱい苺生クリームをサンドしました。デコレーションはフルーツやチョコレート、サンタさんなどで、賑やかに飾り付けました。細長い形がトレインを思わせる、珍しい形のデコレーションケーキです。

<Xmas パーティーバウム>

新商品

■価格:長さ 32.5cm 3,500 円

■商品内容:しっとり口溶けの良い食感の、自慢の自家製バウムクーヘンの上に、フォンダン、粉糖、苺、ブルーベリーを飾り、サンタやトナカイなどでクリスマスらしく仕上げました。冬の風物詩、「薪」を思わせる可愛いケーキです。



<Xmas フルーツパーティー(2段)>

■価格:上段 11×下段 17 cm 4,500 円

※お渡し日限定:2013 年 12 月 14 日(土)～12 月 25 日(水)

■商品内容:高さがあって、とても華やかな 2 段ケーキです。バニラスポンジで苺と生クリームをサンドし、2 段に重ねました。苺、メロン、オレンジで彩りよく仕上げたデコレーションケーキはパーティーにぴったりです。



<Xmas パーティー>

■価格:24cm×20 cm 5,500 円

※お渡し日限定:2013 年 12 月 14 日(土)～12 月 25 日(水)

■商品内容:サンタのパーティーをイメージした、メルヘンチックなデコレーションケーキです。バニラスポンジで苺と生クリームをサンド。パーティーで目を引く、かわいく、豪華なデコレーションケーキです。お家を囲うように、サンタさんや動物たちが集います。

【選んで・組み立てて楽しいバラエティケーキ】



<Xmas アソートデコレーション>

■価格:18 cm 2,600 円(別添苺 5 個)

■商品内容:「苺ショート」、「マロンケーキ」、「ザッハトルテ」、「ストロベリーレアチーズ」の 4 種類を 2 個ずつ詰め合わせました。

直径 18cm (8 カット) サイズの、4～8 人向けのアソートケーキです。



<Xmas ロールタワー>

■価格:3,000 円(別添苺 8 個)

■商品内容:生クリーム、苺クリーム、チョコクリームの 3 種のロールケーキがあわせて 15 個セットになっています。苺、苺、サンタに雪だるまなどがセットになった、お家で楽しく組み立てるケーキです。



<Xmas ハーフ&ハーフデコレーション>

新商品

■価格:21 cm 3,400 円(別添苺 8 個)

■商品内容:生クリームケーキとチョコ生クリームケーキをハーフ&ハーフで仕上げました。サンタさんがお家においしさというプレゼントを届けてくれます。5～7 人向けのデコレーションケーキです。

<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

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065

【ワンランク上の、プレミアムケーキシリーズ】

※全商品お渡し日限定:2013 年 12 月 21 日(土)～12 月 25 日(水)



<Xmas プレミアム苺デコレーション>

新商品

■価格:17cm 4,200 円

■商品内容:アーモンドの風味がふんわりと感じられる口溶けの良いバニラスポンジでフルーティーな香りと甘味の生クリームと、甘酸っぱくジューシーな新鮮な苺をたっぷりとサンドし、トッピングにもたっぷりと苺を飾ったシャトレーゼとっておきの Xmas デコレーションケーキです。



<Xmas シャトーキャラメルシア>

新商品

■価格:15cm 4,000 円

■商品内容:キャラメリゼしたりんごを香り高いキャラメルムースとフランス産クーベルチュールチョコレートを使用したビターな味わいのチョコムースで組み合わせた上品な味わいのケーキです。



<Xmas ムース・ド・ノエル >

新商品

■価格:長さ 20cm 3,500 円

■商品内容:オレンジの爽やかな香りをつけたホワイトチョコムースと、なめらかな口溶けのクレームブリュレ、甘酸っぱいフランボワーズジャムを組み合わせた、様々な風味と食感が楽しめるケーキです。

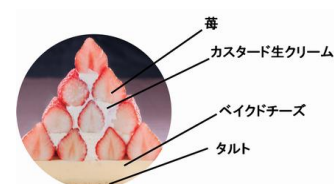


<Xmas シャトーフーズ>

新商品

■価格:15cm 5,000 円

■商品内容:フランスブルターニュ産クリームチーズとマスカルポーネをふんだんに使用して焼き上げた、本格的な濃厚ベイクドチーズケーキに大きな苺をたっぷり飾りました。クリスマスという特別な日にぴったりのボリューム感と豪華なケーキです。



<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

TEL: 03-5572-6316/ FAX: 03-5572-6065

【アソートアイスケーキ】



<【アイス】Xmas アイスケーキ 詰合せ>

- 価格: 21cm 3,200 円
- フレーバー: ストロベリー／クッキーバニラ／チョコチップ／マンゴーバニラ／カフェキャラメル
- 商品内容: 人気フレーバーのアイスケーキ5種を2カットずつ詰め合せました。



<Xmasアイスケーキハーフ&ハーフ チョククッキー&ストロベリー>

- 価格: 18cm 2,700円
- フレーバー: チョコアイス／ストロベリーアイス
- 商品内容: クッキー入りのチョコアイスと果肉入りのストロベリーアイスの2種をお楽しみいただけます。

【クリスマス定番商品】

<Xmas 苺デコレーション>

- 価格:
- 24 cm 5,000 円(6～10 人向け)
- 17cm 3,500 円(4～6 人向け)
- 14cm 2,800 円(3～4 人向け)
- 11cm 1,900 円(2～3 人向け)

■商品内容: 卵とバターのリッチな香りがふんわりと漂うバニラスポンジで、甘味を抑えた上品な生クリームと新鮮でみずみずしい苺をサンドし、贅沢に飾りました。人数によって選べる、パーティー用のクリスマスデコレーションケーキです。



<Xmas 生クリームデコレーション>

- 価格:
- 18 cm 2,700 円(4～6 人向け) (別添苺 6 個)
- 15cm 2,200 円(3～4 人向け) (別添苺 5 個)

■商品内容: 生クリームをふんだんに使用した、定番のクリスマスケーキ。サンタさんがお家においしさというプレゼントを届けてくれます。



<Xmas チョコ生クリームデコレーション>

- 価格:
- 18 cm 2,700 円(4～6 人向け) (別添苺 6 個)
- 15cm 2,200 円(3～4 人向け) (別添苺 5 個)

■商品内容: チョコ生クリームをふんだんに使用した、定番のクリスマスケーキ。サンタさんがお家においしさというプレゼントを届けてくれます。



<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

TEL: 03-5572-6316/ FAX: 03-5572-6065

■いちごへのこだわり■

＜全国各地の農家から、気候に合わせて直送で届く、旬な苺を使用しています＞

シャトレゼのケーキには、全国の契約農家が大切に育てた新鮮ないちごを使用しています。できるだけ新鮮ないちごを皆様に楽しんでいただけるよう、収穫したその日に収穫箱のまま工場まで配送しています。



■卵へのこだわり■

＜工場に届いた新鮮な卵は、その日のうちにケーキになっています＞

1日4回、契約農家から工場へ届けられる新鮮な卵は、すぐにお菓子工場内にある割卵機に運ばれます。シャトレゼはケーキの味の決めてとなる卵の新鮮さにこだわり、殻を割った後の液状卵で仕入れるのではなく、工場内での割卵にこだわるのは、保存料などの添加物をできる限りなくすためです。



■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。



■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

U R L：<http://www.chateraise.co.jp/>

お客様相談室：0120-005152（受付時間 9:00～17:00）



シャトレゼ 勝沼ワイナリー



シャトレゼ カントリークラブ 野辺山
Chateraise Country Club NOBEYAMA

＜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

TEL: 03-5572-6316 / FAX: 03-5572-6065