

～ご予約前に“テイasting”を。小さな「お味見ケーキ」をご用意！～
シャトレーゼ「クリスマスケーキお味見フェア」開催！
—2013年11月29日(金)～12月8日(日)まで期間限定で発売—

全国約452店舗(2013年11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11月29日(金)より、クリスマスケーキのご予約前に「お味見サイズ」で小さなケーキをテイastingしていただける、「クリスマスケーキお味見フェア」を開催しております。

「ご家族や大切な方と過ごす、1年のなかでも大切な日『クリスマス』をお祝いするケーキは、後悔なく、食べる人皆が満足するケーキを選んでほしい。」シャトレーゼはそんな想いから、ご予約前にクリスマスケーキを“テイasting”いただける、プチサイズのクリスマスケーキをご用意いたしました。一度小さなケーキを味見していただくことで、お気に入りのケーキをクリスマスまでに見つけていただき、クリスマス当日に家族や大切な方々と素敵な時間を楽しんでいただくことができます。

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、皆様へ愛されるお菓子・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お味見フェア◆

発売期間:2013年11月29日(金)～12月8日(日)

◆シャトレーゼ 2013年クリスマスケーキ◆

予約受付期間:2013年12月15日(日)まで

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

【お味見ケーキ】※価格は全て税込です



※左から順に記載 ※<>…お味見商品 「」…お味見対象クリスマスデコレーション

<Xmas お味見 プレミアム苺ショートケーキ>

■価格:400 円

「Xmas プレミアム苺デコレーション」

□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ナ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サンドし、トッピングにもたっぷり苺を飾ったシャトレゼとっておきの Xmas デコレーションケーキです。

<Xmas お味見 シャトーキャラメリア>

■価格:350 円

「Xmas シャトーキャラメリア」

□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 お味見 シャトーフリーズ>

■価格:400 円

「Xmas シャトーフリーズ」

□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。

<Xmas お味見 フルーツトレイン>

■価格:300 円

「Xmas フルーツトレイン」

□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 のバナ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。

<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



※左から順に記載 ※<>…お味見商品 「」…お味見対象クリスマスデコレーション

<Xmas お味見 パーティーバウム>

■価格:250 円

「Xmas パーティーバウム」

□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 お味見 熊本県産和栗のモンブラン>

■価格:350 円

「Xmas 熊本県産和栗のモンブラン」

□価格:15cm 3,500 円

□商品内容:バニラスポンジとダコワーズで、生クリームと栗甘露煮のダイスカットをサンドして、その上に、熊本県産和栗のペーストを使用したバタークリームとマロンクリームをしばりました。栗本来の味わいをストレートに味わうことができるモンブランです。

<Xmas お味見 フルーツタルト>

■価格:400 円

「Xmas フルーツタルトデコレーション」

□価格:18cm 3,500 円

□商品内容:じっくり焼き上げたタルトに、色とりどりのフルーツをたっぷり飾りました。自慢の自家製アーモンドタルトの甘みが絶妙な調和を生み、口の中に広がります。

<Xmas お味見 トリプルチーズケーキ>

■価格:200 円

「Xmas トリプルチーズデコレーション」

□価格:15cm 2,600 円

□商品内容:ふんわりと焼き上げたスフレチーズケーキと、チーズの風味豊かなベイクドチーズケーキ、口溶けの良いレアチーズケーキの、3つの味をお楽しみいただけるチーズケーキ好きな方におすすめのデコレーションケーキです。

<Xmas お味見 苺のスフレチーズケーキ>

■価格:200 円

「Xmas 苺のスフレチーズデコレーション」

□価格:17cm 2,600 円

□商品内容:フランスブルターニュ産クリームチーズで作った、しっとりとした口溶けの良いスフレチーズケーキに甘酸っぱい苺ソースをかけ、苺とチョコレートで飾りました。

<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

URL：<http://www.chateraise.co.jp/>

お客様相談室：0120-005152(受付時間 9:00～17:00)



<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