

～4種の苺と贅沢な素材で、春を彩る“プチ贅沢”～ 春の訪れを届ける、“いちごたっぷり”春色スイーツフェア開催！ —2014年1月24日(金)より、全国で販売開始！—

全国452店舗(2014年1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、旬の苺を使用した「<直送・新鮮>春色スイーツフェア」を、2014年1月24日(金)から随時、全国のフェア実施店舗にて開催いたします。

シャトレゼは、この季節ならではの旬の素材である「苺」をたっぷりを使用した、プチ贅沢な春色スイーツを多数ご用意いたしました。紅ほっぺ、とちおとめ、さがほのか、あまおうなどの、苺の品種ごとに相性のよいクリームやチョコを使い分け、苺のおいしさを最大限に引き出しました。特に純生クリームを使用したシリーズでは、純生クリームのコクの深さと、旬な苺の甘酸っぱさのコラボレーションを楽しんでいただけます。

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、皆様へ愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。



◆<直送・新鮮>春色スイーツフェア◆

フェア期間:①2014年1月24日(金)～1月30日(木)
②2014年1月31日(金)～2月6日(木)
③2014年2月21日(金)～2月27日(木)
※店舗により実施日が異なります。

<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

※価格は全て税込です

【プチ贅沢シリーズ】



※左から順に記載

<紅ほっぺのミルクレープ>

■発売期間:2014年1月22日(水)発売

■価格:273円

■商品内容:紅ほっぺと何層にも重なる口どけのよいクレープ、生クリームとのハーモニーが広がります。紅ほっぺの香り高く適度な酸味が、クレープと相まって、さわやかなおいしさが口いっぱい広がります。

<紅ほっぺのタルト> ※期間限定販売

■発売期間:フェア期間限定 ※店舗により異なります。

■価格:380円

■商品内容:香ばしく、じっくり焼き上げたタルトと苺クリームを合わせた、紅ほっぺの贅沢なタルトです。果肉がしっかりといてコクのある紅ほっぺは、タルトの香ばしさを引き立てます。

<とちおとめのミルフィーユ、とちおとめのショコラミルフィーユ> ※期間限定販売

■発売期間:フェア期間限定 ※店舗により異なります。

■価格:各380円

■商品内容:なめらかなカスタードクリームや濃厚なチョコレートカスタードクリームに、香ばしく焼き上げたパイを合わせました。酸味が少なく、ジューシーで甘いとちおとめは、ミルフィーユの香ばしい風味と相性抜群です。

<さがほのかのクラシックショコラ> ※期間限定販売

■発売期間:フェア期間限定 ※店舗により異なります。

■価格:294円

■商品内容:見た目が美しいさがほのかを使用。糖度が高いのにすっきりとしたさがほのかの甘さは、濃厚なクラシックショコラケーキとの相性も抜群で、甘酸っぱいラズベリーソースがぴったりです。

<旬ロールあまおう>

■発売期間:2014年1月22日(水)発売

■価格:17.5cm、1,050円

■商品内容:あかい、まるい、おおきい、と四拍子揃ったあまおうを贅沢に使用。ジューシーなあまおうを、たっぷりの生クリームで包み込み、ふわふわのやわらかいスポンジで巻きました。



<スペシャル苺ショート> ※リニューアル発売

■発売期間:2014年1月22日(水)リニューアル発売

■価格:273円

■商品内容:純生クリームをたっぷり使って乳のコクと上品な風味をより感じられる生クリームにリニューアルしました。スポンジは、しっとりやわらで口溶けが良く、生クリームとの相性を考えたバニラスポンジに仕上げました。素材本来の味を楽しんでいただけます。



<苺デコレーション> ※リニューアル発売

■発売期間:2014年1月22日(水)リニューアル発売

■価格:14cm/2,310円 17cm/3,150円 24cm/5,000円

※左記写真は17cm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

【苺ぎっしりシリーズ】※期間限定販売

発売期間：※店舗により異なります。



※左から順に記載

<苺ぎっしりよくばりプリンアラモード>

■価格:350円

■商品内容:2種類のプリンをのせた贅沢なプリンアラモード。プリンの際間には苺をぎっしりと敷き詰めました。

<苺ぎっしりシフォンケーキ>

■価格:300円

■商品内容:ふわふわシフォンにカスタード生クリームを詰め、ぎっしりと苺をのせました。

<苺ぎっしりスイーツBOX>

■価格:300円

■商品内容:しっとりスポンジでバナナとカスタード生クリームをはさみ、生クリーム、苺をぎっしりのせました。

【華やかな彩「春のケーキ」シリーズ】

発売期間:2014年1月22日(水)発売



※左から順に記載

<彩の春 苺クリームあんみつ>

■価格:273円

■商品内容:苺風味の寒天に餡とフルーツをのせたクリームあんみつ。お好みで別添の黒蜜をかけてお召し上がりください。

<苺のフレジェ>

■価格:380円

■商品内容:フランスでは、春の訪れを告げるケーキとして有名なフレジェ。濃厚なカスタード生クリームと苺をたっぷり詰めこみました。

<彩の春 桜モンブラン>

■価格:336円

■商品内容:春を先取りした、心躍る春色モンブランです。かわいらしいピンクの桜クリームと、緑の宇治抹茶クリームの中に、粒餡を入れました。

<彩の春 苺ポンプ>

■価格:210円

■商品内容:苺クリームとスポンジ入りクリームをバニラスポンジでサンドした、ボリューム感のあるスイーツです。

<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

【純生クリームシリーズ】

発売期間:2014年1月24日(金)発売



※左から順に記載

<純生いちご大福>

■価格:1個/189円

■商品内容:十勝産小豆を名水で自家炊きた餡と、北海道産の生乳100%の純生クリーム、ジューシーな苺を、まっ白な餅で包みこみました。やわらかな餅からあふれだす風味豊かな餡、純生クリーム、苺の格別な味わいをお楽しみいただけます。

<純生プリン いちご>

■価格:1個/147円

■商品内容:うみたて卵と純生クリームで作ったとろけるプリンは絹のようにきめが細かくとつてもなめらか。北海道産の純生クリームと果肉たっぷりの苺のコンフィチュールをのせました。プリンと純生クリームの濃厚な甘みと苺のコンフィチュールのさわやかな味わいが楽しめます。

<純生ロール あまおう>

■価格:1個/168円

■商品内容:ロドケのよい北海道産の純生クリームを、ふんわりやわらかいロール生地にとっぷり詰めて、ジューシーな旬の苺あまおうをトッピングしました。ボリューム感のあるロールケーキです。

【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。



自然のおいしさと。
人を想うおいしさと。
シャトレゼ

【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