

～39cmのロングデコレーションには、三人官女、五人囃子も！～  
**子ども心をくすぐる“ひなまつりスイーツ”発売開始！**  
—2014年2月15日(土)より、全国で販売中！—

全国453店舗(2014年2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、ひなまつりを華やかに彩るケーキを、2014年2月15日より全国の店舗で販売いたしました。

シャトレーゼは、ひな祭りにぴったりの、子ども心をくすぐるかわいらしいスイーツを多数ご用意いたしました。春を感じさせるカラフルなロングケーキやひし型ケーキは見た目にも華やかで、お祝いの日にぴったりです。また自由に組み立てて作ることができるオリジナルケーキや、5つのプチケーキがセットになったアソートケーキ、アレルギーを持っているお子様でも食べられるケーキなど、様々なニーズにお応えするひなまつりケーキを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、皆様へ愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。



◆ひなまつりスイーツ◆

お取り扱い期間: 2014年2月15日(土)～3月3日(月)  
2014年3月29日(土)～4月3日(木)(本州のみ)  
ご予約承り中

<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

## 【ひなまつりデコレーション】



※左から順に記載

### <ひなまつり ロングひなかざりデコレーション>

■価格:長さ 39cm 4,000 円(☆4,114 円)

■商品内容:ひな壇をイメージし、ピンクと緑に色付けたスポンジで、生クリームと白桃シロップ漬けをサンドしました。生クリーム、色とりどりのフルーツで飾りつけ、雛人形(砂糖菓子)、三人官女(砂糖菓子)、五人囃(砂糖菓子)などで華やかに仕上げました。桃の節句、ひなまつりのパーティにおすすめの、切り分けて楽しいケーキです。

### <ひなまつり ひし形デコレーション>

■価格:24.5×15.3cm 2,800 円(☆2,880 円)

■商品内容:伝統的なひし餅をかたどったデコレーションケーキです。ピンクと緑に色付けたスポンジで、生クリームと苺をサンドし、苺、雛人形(砂糖菓子)、桃の花、ぼんぼりなどで華やかに飾りました。



### <ひなまつり ロールひな壇>

■価格: 3,000 円(☆3,086 円)

■商品内容:自由に組み立てることができるロールタワー型ケーキです。ピンク、黄色、緑色の3種のロールケーキがあわせて15個ついています。家族みんなで、世界に一つだけのオリジナルひな壇を作ることができます。(苺、ひなかざり別添)



### <ひなまつり ひな壇カップアソート>

■価格: 2,000 円(☆2,057 円)

■商品内容:カップケーキでできたお内裏さまとお雛さま、三人官女です。苺、チョコ、マンゴー、抹茶の4種類の味を詰め合わせました。色々な味をお楽しみいただけます。雛飾りに見立てた見た目がかわいらしいアソートケーキです。



### <ひなまつり 生クリームデコレーション>

■価格: 15cm 2,200 円(☆2,263 円) / 18cm 2,400 円(☆2,468 円) / 21cm 2,600 円(☆2,675 円)

■商品内容:卵のカだけでふっくら焼き上げたバニラスポンジで、苺ムース・苺のコンポート・生クリームをサンドし、トッピングに雛人形のかわいらしい人形と苺を飾りました。



### <ひなまつりチョコ生クリームデコレーション>

■価格: 18cm 2,400 円(☆2,468 円)

■商品内容:卵のカだけでふっくら焼き上げたチョコスポンジで、チョコムース・チョコソース・チョコ生クリームをサンドし、トッピングに雛人形のかわいらしい人形と苺を飾りました。



### <ひなまつり ハーフ&ハーフデコレーション>

■価格:18cm 2,500 円(☆2,571 円)

■商品内容:生クリームとピンククリーム(苺風味)のハーフ&ハーフデコレーションです。苺ムース、苺のコンポート、生クリームをサンドしたケーキと苺ゼリー、ピンククリーム(苺風味)をサンドしたケーキの2種類の味をお楽しみいただけます。

<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



### <ひなまつり ハッピーどうぶつデコレーション>

■価格: 22×10 cm 2,400 円(☆2,468 円)

■商品内容: ピンクに色付けしたスポンジで、生クリームと黄桃シロップ漬けをサンドしたケーキに、チョコカスタード入りチョコ蒸しケーキで作ったパンダちゃんとカスタード入り蒸しケーキで作ったうさぎちゃん、彩り鮮やかなフルーツを飾りました。



### <ひなまつり スペシャル苺 2 段デコレーション>

■価格: 22×18cm 5,000 円(☆5,142 円)

■商品内容: ピンクと緑に色付けしたスポンジで、生クリームと苺をサンドし、さらにバニラスポンジで生クリームをサンドしたケーキを重ねました。苺やブルーベリー、雛人形(砂糖菓子)、三人官女(砂糖菓子)などの飾りで豪華な 2 段デコレーションケーキに仕上げております。



### ※左上から時計回りに記載

#### <ひなまつり フルーツショート>

■価格: 336 円(☆345 円)

■商品内容: ピンクと緑のスポンジで、生クリームと黄桃シロップ漬けをサンドし、苺、雛人形(砂糖菓子)、桃の花、ぼんぼりで飾りました。

#### <ひなまつり シフォンケーキ>

■価格: 336 円(☆345 円)

■商品内容: ふわふわと柔らかいシフォンケーキに、カスタード生クリームを詰め、苺、雛人形(砂糖菓子)、桃の花、ぼんぼりで飾りました。

### <ひなまつりショート 生クリーム>

■価格: 168 円(☆172 円)

■商品内容: しっとりバニラスポンジで生クリームをサンドし、苺と桃の花で可愛らしく仕上げました。食べきりサイズのひなまつりケーキは、お友達みんなが集まるひなまつりにもぴったりです。

### <ひなまつりショート チョコ生クリーム>

■価格: 168 円(☆172 円)

■商品内容: しっとりチョコスポンジでチョコ生クリームをサンドし、苺と桃の花で可愛らしく仕上げました。食べきりサイズのひなまつりケーキは、お友達みんなが集まるひなまつりにもぴったりです。

### 【ひなまつり 低アレルゲンデコレーション】

シャトレゼでは、食物アレルギーがある方にもスイーツを楽しんで頂けるよう、アレルギーの方向けの商品も豊富に取り揃えております。

#### <ひなまつり 乳と卵と小麦粉を使用していないデコレーション>



■価格: 15cm 2,940 円(☆3,024 円)

■商品説明: 乳と卵と小麦粉を使用していないひなまつり用デコレーションです。原料に、乳・卵・小麦は使用しておりません。豆乳を使ったクリームを使用し、スポンジには卵の代わりに大豆タンパクを、小麦粉の代わりに米粉を使用しています

※この製品のラインでは卵・乳・小麦を使用した商品も製造しております。※大豆由来の原料を使用しておりますので、大豆アレルギーの方にはおすすりできません。※苺と飾りはお客様に飾り付けていただきます。※プレートはチョコレートではございません。(マジパン使用)

#### <ひなまつり 卵と小麦粉を使用していない生クリームデコレーション>



■価格: 15cm 2,940 円(☆3,024 円)

■商品説明: 卵と小麦粉を使用していないひなまつり用生クリームデコレーションです。原料に、卵・小麦は使用しておりません。小麦粉の代わりに米粉を、卵の代わりに乳たんぱくを使用しております。米粉のスポンジで、苺コンポート、生クリームをサンドしています。

※この製品のラインでは卵・小麦を使用した商品も製造しております。※大豆由来の原料を使用しておりますので、大豆アレルギーの方にはおすすりできません。※苺と飾りはお客様に飾り付けていただきます。※プレートはチョコレートではございません。(マジパン使用)

#### <ひなまつり 卵と小麦粉を使用していないチョコ生クリームデコレーション>



■価格: 15cm 2,940 円(☆3,024 円)

■商品説明: 卵と小麦粉を使用していないひなまつり用チョコ生クリームデコレーションです。原料に、卵・小麦は使用しておりません。小麦粉の代わりに米粉を、卵の代わりに乳たんぱくを使用しております。米粉のチョコスポンジで、苺コンポート、チョコ生クリームをサンドしています。

※この製品のラインでは卵・小麦を使用した商品も製造しております。※大豆由来の原料を使用しておりますので、大豆アレルギーの方にはおすすりできません。※苺と飾りはお客様に飾り付けていただきます。※プレートはチョコレートではございません。(マジパン使用)

### <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

## 【和菓子シリーズ】



### <特選桜餅>

■発売期間: 発売中

■価格: 105 円(☆108 円)

■商品説明: 宮城県産みやこがねもち米を使用した桜色のごはんで、北海小豆使用の自家炊きこし餡を手包みし、南伊豆産の大島桜の塩漬け桜葉を巻いた桜餅です。お米は製造の直前に自社で精米し、みやこがね米のお米本来の風味豊かな味わいになっております。程よい桜葉の香りと塩味、あっさりとしたこし餡、粒が残ったもちもちしたごはんの味わいが調和した、こだわり素材の特撰桜餅です。

### <創作和菓子>

■発売日: 2014 年 2 月 14 日

■価格: 各 126 円(☆129 円) 3 個入 378 円(☆387 円)(各 1 個入り)

写真左上: <お内裏様> 白州名水使用の自家炊きこし餡をねりきり餡で包み、抹茶ようかんで被い、ようかんのしゃくと甘納豆の烏帽子をのせ、お内裏様に見立てました。

写真右上: <お雛様> 白州名水使用の自家炊きこし餡をねりきり餡で包み、ほんのり桃味のピンクようかんで被い、ようかんの扇と冠をのせ、お雛様に見立てました。

写真中央: <桃> ピンク色に色付けた求肥で、白州名水使用自家炊き桃餡を包み、氷餅をまぶし、ようかんの葉をのせて、桃をかたどりました。

※価格は全て税込です (☆2014 年 4 月～消費税 8%価格)

## 【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。



自然のおいしさと。  
人を想うおいしさと。  
シャトレーゼ

## 【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>

シャトレーゼ PR 事務局

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