

～ヨーロッパ直送、本場の発酵バターを用いた“香る”本格スイーツ～  
**濃厚な口どけをお返し！ “プチ贅沢なホワイトデー”**  
—2014年2月21日(金)より随時、全国で販売！—

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、本場素材とこだわりの製法で作ったホワイトデーにぴったりのプチ贅沢スイーツを、2014年2月21日(金)<sup>※1</sup>より随時、全国の店舗<sup>※2</sup>で発売しております。

シャトレーゼは、バレンタインのお返しとして大切な人への贈りものにぴったりな、素材にこだわり抜いた焼き菓子を多数ご用意いたしました。濃厚で香り高いオランダ産発酵バターをたっぷり使用した香り高い焼き菓子や、カラフルで見た目も楽しいエクレール&マカロンなど、贅沢な逸品に仕上げております。

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。

※1 一部商品は2014年2月28日(金)から発売

※2 店舗により発売日が異なります。



◆シャトレーゼ ホワイトデースイーツ◆

発売期間:2014年2月21日(金)～

※店舗により発売日が異なります。

※一部商品は2014年2月28日(金)から発売

<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



#### <ガレット>

■価格:1個/105円(☆108円) 5個入/525円(☆540円)  
9個入/1,050円(☆1,080円)

■商品内容:ヨーロッパ直送オランダ産発酵バターをたっぷり使用した香り高い焼き菓子です。バター本来の旨みとコクが際立つ、サクッとした食感のフランス伝統の焼き菓子です。

#### <サブレ>

■価格:1個/105円(☆108円) 5個入/525円(☆540円)  
9個入/1,050円(☆1,080円)

■商品内容:ヨーロッパ直送オランダ産発酵バターをたっぷり使用した香り高い焼き菓子です。発酵バターのおいしさがそのまま凝縮された、香りが深くロドけが良いサブレです。



#### <ティータイムブレッドラスク詰合せ>

■発売日:2014年2月28日(金)

■価格:同種5袋入/315円(☆324円) 7袋入/525円(☆540円)  
14袋入/1,050円(☆1,080円) 28袋入/2,100円(☆2,160円)  
36袋入/2,625円(☆2,700円)

■商品内容:目の詰まったラスク専用フランスパンを再度じっくりと丁寧に焼き上げることで、サクサク食感に仕上げました。「シュガー」、「メープル」、「チョコ」、「バター醤油」、「ホワイトチョコ」、「オニオン」、「チーズ」の7種類の味をお楽しみいただけます。



#### <バリエポヌール>

■価格:9個入/1,050円(☆1,080円) 13個入/1,575円(☆1,620円)  
18個入/2,100円(☆2,160円)

■商品内容:フィナンシェがリニューアルいたしました。濃厚な風味と深いコクが口に広がる、しっとりやさしい味わいに仕上げました。バターが豊かに香る自然素材の深い味わいを楽しめる贅沢気分になれる詰合せです。



#### <マカロン>

■価格:1個/各147円(☆151円) 6個入/1,050円(☆1,080円)

■商品内容:フランス、パリでとてもポピュラーなスイーツ「マカロン」。バニラ、チョコ、フランボワーズ、抹茶、いちご、キャラメル、の7種の味をご用意しました。絶妙な深い味わいのクリームを丁寧にサンドし、口の中でとろけるような食感を実現しました。



#### <カラフルパレット エクレール&マカロン>

■価格:1,092円(☆1,123円)

■商品内容:さくっと焼き上げたカラフルな彩りのマカロンと細身のスタイルのエクレールの詰合せです。



#### <ラッピングバスケット>

■価格:1,575円(☆1,620円)

■商品内容:

人気の焼き菓子が楽しめるかわいらしいラッピングギフトになります。

※価格は全て税込です。

※☆は消費税8%後の価格です。

<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

## 【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