

～契約牧場で育てたジャージー種の濃厚でコク深い“ゴールデンミルク”を使用！～ ミルク感たっぷりの贅沢ジャージースイーツを販売開始！

2014年4月25日(金)より、全国453店舗で販売開始

全国約453店舗(2014年4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、八ヶ岳契約牧場のジャージー種から搾った贅沢な牛乳を使用した極上ジャージースイーツを2014年4月25日(金)より全国の店舗で期間限定発売いたします。

八ヶ岳の大自然で育ったジャージー種から搾った牛乳は、一般的なホルスタイン種の牛乳とは異なり乳脂肪分が多く、濃厚でコク深い味わいが特徴です。今回の極上ジャージースイーツは濃厚で豊かな牛乳の風味がたっぷり感じられる、贅沢な味わいに仕上げました。

また、ジャージースイーツの他に、北海道から直送された純生クリームを使用した「純生シュークリーム+勝産小豆あん」や、ふわふわのロールスポンジにたっぷり生クリームを搾り、チョコカスタードでかわいらしいパンダの顔に仕上げた「ふんわりパンダロール」も同時発売いたします。

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。



<ジャージー牛乳の極上プリン>

■発売日:2014年4月25日(金)～5月6日(火)

■価格:237円

■商品内容:ジャージー牛乳とうみたて卵を使用したなめらかプリンに生クリームとジャージー牛乳を混ぜたミルク感たっぷりのクリームをトッピングしました。贅沢を詰め込んだ極上プリンの味わいをお楽しみください。

<ジャージー牛乳のミルクスフレチーズケーキ>

■発売日:2014年4月25日(金)～5月6日(火)

■価格:302円

■商品内容:ジャージー牛乳をたっぷり使用した濃厚スフレチーズに、ジャージー牛乳を混ぜたミルク感たっぷりのクリームをのせました。ふわふわスフレケーキと豊かなミルクの香りのハーモニーをお楽しみください。

<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



<純生シュークリーム十勝産小豆あん>

■発売日:2014年4月25日(金)

■価格:86円

■商品内容:北海道産の小豆パウダーを入れた風味豊かなシュー皮に、十勝産小豆を使用した粒餡と北海道産純生クリームをたっぷり詰めました。小豆風味の皮と十勝産小豆とミルク感あふれる純生クリームが混ざり合うおいしさを楽しんでいただけるように仕上げました。和の演出をほどこした、味わい深いシュークリームです。



<ふんわりパンダロール>

■発売日:2014年4月25日(金)~5月6日(火)

■価格:118円

■商品内容:ロールスポンジにたっぷりの生クリームを絞り、ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用したチョコカスタードクリームとチョコレートでかわいらしいパンダの顔に仕上げました。新鮮なうみたて卵と搾りたて牛乳を使ったスポンジのふわふわ食感と風味をお楽しみください。

素材へのこだわり

■ジャージー牛乳—契約牧場がある八ヶ岳の大自然で育ったジャージー種から搾りました。

八ヶ岳の大自然で育ったジャージー種から搾った牛乳はとでも濃厚です。一般的なホルスタイン種の牛乳とは異なり乳脂肪分が多く、濃厚でコク深い味わいが楽しめます。お菓子に使っても濃厚で豊かな牛乳の風味がたっぷり残ります。

■純生クリーム—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。



▲シャトレゼ契約農家のジャージー種

※価格は全て税込 8%の価格です。

【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