

～自然のおいしさと。人を想うおいしさと。～

『シャトレーゼ 港北東急 SC 店』4月18日オープン！

キッチンスペースやイートインスペースを併設した地域密着型店舗

全国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、2014年4月18日(金)、神奈川県横浜市の商業施設「港北 TOKYU S.C.」地下1階に「シャトレーゼ 港北東急 SC 店」をオープンいたします。「シャトレーゼ 港北東急 SC 店」では、新鮮素材で作ったスイーツを山梨から直送でお届けします。

これまでシャトレーゼは、郊外を中心に出店を進めてまいりました。「シャトレーゼ 港北東急 SC 店」は、これまでシャトレーゼをご利用いただく機会の少なかった都市部のお客にも満足してご利用いただけることを目指した、新しい形態の店舗です。“本当のおいしさをお伝えする”をコンセプトに、新鮮な素材で作ったスイーツを山梨から直送する和洋菓子の販売に加えて、作りたて・できたての商品も楽しんでいただくことができます。

地域密着を意識した本店舗は、港北地域の住民構成で主役となる30代～40代のファミリー層はもちろん、若年層やシニア世代のお客様でもお買い求めやすくご満足いただくことを目指し、作りたてのアップルパイやクッキーシューなどを味わえる店内キッチンスペースやイートインスペースを併設しております。

今後シャトレーゼは未出店エリアであった都市部においても、駅前商店街やショッピングモールへの出店含め、積極的に店舗展開を進めて参ります。

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。



※店舗画像はイメージとなります。実際の外観とは異なります。

■素材へのこだわりを打ち出した、ニュータウン向け地域密着型の店舗設計

「港北東急SC店」は、横浜市営地下鉄「センター南駅」徒歩1分のショッピングモール港北 TOKYU S.C.の地下1Fに位置し、売り場面積は72坪となります。自然豊かで洗練された港北地域の居住環境へ配慮し、シャトレーゼの素材や製法へのこだわりを伝えることを重視した地域密着型の店舗設計を目指しました。無添加製法で小さなお子さんから食べることができるブランド「おいしいナチュラル」シリーズ商品や、できたてのスイーツ等を豊富に揃え、お手頃価格でも素材のおいしさを存分に楽しめる商品をご用意しております。

■店内キッチンスペース、イートインスペースを併設

港北地域の住民構成で主役となる30代～40代のファミリー層を中心に、若年層やシニア世代のお客様でも気軽にお楽しみいただけるようなシャトレーゼの新しい取り組みとして、店内キッチンスペース、イートインスペースを併設いたしました。店内キッチンスペースでは焼きたてのアップルパイやクッキーシューなど、店内で作った商品を提供いたします。またイートインスペースでは作りたてのスイーツを店内でゆっくりお召し上がりいただけます。

<新店オープン 概要>

※通常営業時間 10:00～20:00
グランドオープニングフェア 10:00～20:00

店名	住所	電話番号	グランドオープン	グランドオープニングフェア
港北東急 SC 店	神奈川県横浜市都筑区茅ヶ崎 5-1	045-944-5058	2014年4月18日(金)	2014年4月18日(金)～4月20日(日)

<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

<オープニングフェア 概要>

フェア開催中に500円以上お買い上げのお客様にもれなく、白州名水で炊き上げた餡を使った「塩豆大福」1個、無添加製法の「ママン・マドレーヌ」1個をプレゼントいたします。



左:塩豆大福 右:ママン・マドレーヌ

■会員カード「Cashipo(カシポ)」について

「Cashipo(カシポ)」は、お買い物100円ごと1ポイント貯めることができる会員カードです。貯まったポイントは、優待価格で会員限定商品の購入や、1ポイント1円から値引きにもご利用いただけます。また、Web会員登録をされたお客様には、限定クーポンやシャトレゼグループ企業のリゾートホテルへのご招待券への交換など、さらにお得な特典をご用意しております。

■「Cashipo(カシポ)」Web登録について

<https://www.chateraise.co.jp/entry/kiyaku.php>

【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～】

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、新鮮な素材へのこだわりを深め、地元山梨の素材を使い、シャトレゼならではのもの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

創業: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