

～2014年4月25日、工場見学施設リニューアルオープン！～ **大好評のシャトレーゼ白州工場見学、受付開始！** **こだわりの白州名水を使った何十万本ものアイスの製造工程や製餡工程を見学！**

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、シャトレーゼ白州工場見学施設をリニューアルし、2014年4月25日(金)にオープンいたします。

山梨県北杜市白州町に位置するシャトレーゼの白州工場は、南アルプスの麓の大自然に囲まれた工場で、素材にこだわった安全・安心なお菓子をお客様にご提供するため、日々取り組んでおります。白州工場はガラス越しに、1日に何十万本と製造されるアイスクリームの製造工程や餡を炊く工程等を見学することができ、普段見られない工場の内側をご覧ください「無料で楽しめる社会科見学」として、毎年好評をいただけてきました。

今回のリニューアルでは「自然豊かな環境にある素材にこだわったお菓子工場」をコンセプトに、シャトレーゼのお菓子作りを体感できる工場見学に生まれ変わりました。多くのお客様に楽しんでいただけるよう進化した、シャトレーゼの白州工場見学へご家族皆様でお越し下さい。

■白州名水へのこだわりが体感できる、名水トンネルを新設



シャトレーゼのお菓子は、山梨の大自然の中で磨かれた白州名水を使用しております。白州名水は、ミネラルが少ないため香りや素材の味わいを引き立たせる事ができ、おいしいお菓子作りに最適な水です。

シャトレーゼのお菓子にとって命ともいえる白州名水を深く知っていただき、よりイメージしていただくために新たに「名水トンネル」を新設し、皆様をお迎えいたします。

■こだわりの小豆×白州名水で自家炊き餡を製造する様子を見学できる新ルート



白州工場では契約農家から仕入れた糖分の高い北海道十勝産の小豆と雑味のない白州名水で素材の味を存分に活かした餡を製造しております。

今回のリニューアルにより、普段見ることのできない豆洗いや炊き上げなどの製餡工程を間近で見学していただけるようになりました。

また、餡へのこだわりをより感じていただける白州名水蒸し饅頭の試食、販売も行っております。

■リニューアルした館内イラストとBGM

イラストレーター木下綾乃さんによるかわいらしいイラストと、自然の壮大さを感じさせるハング・ドラム奏者で山梨県甲府市出身のアーティスト依田浩良さんが作曲したBGM「Touch of Silence」が、尾白の豊かな自然を活かしたお菓子作りにこだわったシャトレーゼの白州工場を彩ります。

その他、毎年人気の、アイスクリーム製造工程見学のほか、白州名水を贅沢に使ったシャトレーゼのアイスを試食していただくことができます。

【白州工場見学 概要】

■営業日:2014年4月25日(金)～工場休業日をのぞく毎日

■見学時間:平日 9:00～15:00
(見学ガイド付き／フリー見学のどちらかをお選び下さい。)

■見学のご案内:事前予約可

■予約方法: ホームページまたはお電話にてお申し込みください。
・シャトレゼホームページ予約フォーム
http://www.chateraise.co.jp/enjoy/02factory/04_attention.php
・お電話 0551-35-4611 ※受付時間:工場営業日の 9:00～17:00

■所要時間:約一時間

■内容:
・アイスクリーム、製館工程の見学(ガイド付き)
・アイスクリーム、白州名水蒸し饅頭の試食、販売

■見学料金:無料

■お問合せ:0551-35-4611(受付:工場営業日の 9:00～17:00)



【注意事項】

- ・ホームページからの予約受付は翌日～翌月末日まで承っております。左記期間以外の方はお電話にてお問合せください。
- ・お申し込みは、1組9名様までとなります。(10名様以上の場合は電話にてお申込ください。)

【アクセス】

■住所:山梨県北杜市白州町白須大原 8383-1

■お車でお越しの場合:

- ・中央自動車道 小淵沢ICより約15分(約10km)
- ・中央自動車道 須玉ICより約25分(約15km)

■電車でお越しの場合:

JR 中央本線 小淵沢駅よりタクシーで約20分



<館内イラストデザイン イラストレーター 木下綾乃氏 プロフィール>



東京生まれ。著書に「手紙を書きたくなったら」(WAVE 出版)、「文房具さんぽ」(世界文化社)、「わたしの鎌倉」(学研)など。手紙、文房具好きとしても知られ、「anan」、「レタスクラブ」や「ESSE」など女性誌中心に活躍中。動物や子どものイラストを描く。

<館内BGM「Touch of Silence」作曲・演奏アーティスト 奏者 依田浩良氏 プロフィール>



山梨県甲府市生まれ。2001年ロンドンにてスイス生まれのハング・ドラム※に出会い帰国後、独学で演奏を学ぶ。これまでに国内各所のライブハウスや、コンサートホール、野外フェス、神社奉納、路上など様々な場所で演奏を行っている。

ソロでの演奏の他、管楽器、民族楽器、画家、ダンサー、などジャンルを超えた様々なアーティストと共演。2013年から唄と語りを取り入れたユニット「ソラト」として全国各地にて演奏を行う。

※元々は廃棄された原油バレルなどのドラム缶を再利用して作られた「打楽器」で、独特で豊かな倍音を響かせながら音階を奏でられることが大きな特徴

<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

■シャトレゼ白州工場と白州名水

山梨県を中心に、長野県、静岡県にまたがって連なる山脈、南アルプス。
その北部、甲斐駒ヶ岳(2,967m)の麓に、シャトレゼの白州工場があります。

■白州にお菓子工場がある理由

シャトレゼが、こだわりの素材のおいしさを引き出すために雑味のない水を求め辿り着いたのが、南アルプスの麓、白州でした。白州の名水は、飲料としても人気が高く、日本を代表するおいしい水。この名水を贅沢にもお菓子の原料として使うために、シャトレゼでは木々に囲まれた森の中にお菓子の工場を作りました。

シャトレゼのアイスやゼリー、和菓子の餡など、水の風味でおいしさが左右するお菓子は、すべて白州の名水を使用しております。

■白州名水のおいしさの秘密

口あたりがまろやかで、クセのないおいしさは、水に含まれるミネラル成分の種類とバランスにあります。

このミネラルバランスは、南アルプスの雪どけ水が地中に浸み込み、花崗岩を何年も何年もかけてくぐり抜けた結果生まれるものです。白州の水のおいしさは、人の手では作り出せない、大自然が時間をかけて作り出したおいしさなのです。

シャトレゼでは、その貴重な地下水を、白州工場内にある深井戸から汲み上げ、工場内で濾過・殺菌・ボトルリングし、お菓子や飲料にしています。



【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

U R L：<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