

シャトレーゼ史上最高にリッチなひんやりかき氷が登場！ かき氷やわらか仕立て爽涼茶房など新作アイスを発売！

- 2014年7月4日(金)から全国の店舗で発売開始 -

全国 454 店舗(2014 年 6 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、夏の新品として、2014 年 7 月 4 日(金)より新作アイスを発売致します。

シャトレーゼはこの度、夏にぴったりのリッチなかき氷やジューシーなフルーツバーなど夏向けの新作アイスを多数ご用意いたしました。

こだわりの白州名水を使用した練乳かき氷に小豆やフルーツを贅沢に使用したかき氷やわらか仕立て爽涼茶房は、シャトレーゼ史上最高にリッチなかき氷に仕上げております。また、これからの季節にさっぱりとお召し上がりいただける、フルーツの果汁や果肉をふんだんに使用したワンランク上のかき氷バー「果実のきわみ」シリーズも新たに発売いたします。

他にも、「豆のきわみ」シリーズやバニラカップ等、新作アイスを多数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、皆様にご愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

※一部既に発売している商品もございます。



※真ん中より時計回り順に記載

【かき氷やわらか仕立て 爽涼茶房 フルーツ金時／練乳金時／宇治抹茶金時】

■発売日:2014年7月4日(金) ■価格:各1個/129円 4個入/432円

■商品内容:見た目も味も楽しめるリッチなデザートタイプのかき氷です。

<フルーツ金時> 雑味がなく後味のよい白州名水のかの子入り練乳かき氷に練乳をあしらい、苺・黄桃・パインの果肉をトッピングしました。練乳氷の濃厚なミルク感とフルーツの甘酸っぱいバランスをお楽しみ下さい。

<練乳金時> 雑味がなく後味のよい、こだわりのあずきかき氷に練乳をあしらい、北海道小豆の甘納豆をたっぷりトッピングしました。あずき練乳氷のミルク感と甘納豆の甘さが混ざり合う絶妙な味わいがお楽しみいただけます。

<宇治抹茶金時> 雑味がなく後味のよい、白州名水の宇治抹茶練乳かき氷に練乳ソースをあしらい、北海道小豆の甘納豆をたっぷりトッピングしました。宇治抹茶の香り高いほろ苦さと甘納豆の甘さが混ざり合う絶妙な味わいが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

●「果実のきわみ」シリーズ



※左から順に記載

【果実のきわみ すっきり 白桃／赤ぶどう／キウイ】

■発売日:2014年7月4日(金) ■価格:各1本/86円 6本入/432円

■商品内容:果汁や果肉をふんだんに使用し、夏に食べたいすっきりした味わいのかき氷バーに仕上げました。

<白桃>白桃のピューレ・果汁を使った白桃キャンディーでヨーグルト風味の白桃果肉入り微細かき氷を包み、さらに白桃ピューレ・果汁を使ったシロップでフルーツコーティングしました。白桃のジューシーな甘酸っぱさとほんのりヨーグルト風味の白桃かき氷が合わさり、濃厚かつさわやかな果汁感のある白桃味に仕上がっております。

<赤ぶどう>赤ぶどう果汁を使った赤ぶどうキャンディーでヨーグルト風味のぶどう果肉入り微細かき氷を包み、さらに赤ぶどう果汁を使ったシロップでフルーツコーティングしました。赤ぶどうの濃厚なコクのある甘味とほんのりヨーグルト風味のかき氷が合わさり、果汁感のある赤ぶどう味を演出いたします。

<キウイ>キウイ果汁を使ったキウイキャンディーでヨーグルト風味のキウイ果肉入り微細かき氷を包み、さらにキウイ果肉を使ったフルーツソースでフルーツコーティングしました。キウイの甘酸っぱいおいしさとほんのりヨーグルト風味のかき氷で、夏らしいさわやかな味わいを楽しめます。

●「豆のきわみ」シリーズ



※左から順に記載

【豆のきわみ やわらかあずき ミルクバー／抹茶ミルクバー】

■発売日:2014年5月16日(金) ■価格:各1本86円 6本入/388円

■商品内容:白州名水で仕込んだ北海道小豆の柔らかな特製自家炊き粒餡を使い、本格的な和菓子デザートに仕上げました。

<ミルクバー>こだわりのあんこを味わってもらうため練乳風味豊かな濃厚ミルクアイスクリームでやわらかく口どけの良いあんこを包みました。アイスでありながら、やわらかく風味豊かなあんこをお楽しみいただけるアイスバーです。

<抹茶ミルクバー>香り高くほろ苦いおいしさの宇治抹茶アイスクリームでやわらかく風味豊かなあんこを包みました。口どけの良いあんこの甘みと宇治抹茶のさわやかな苦味が絶妙な風味を醸し出します。

【豆のきわみ ぎっしりあずき／ぎっしりあずき宇治抹茶】

■発売日:2014年6月6日(金) ■価格:各1個/118円 4個入/388円

■商品内容:

<豆のきわみ ぎっしりあずき>白州名水自家炊き粒餡をたっぷりを使ったまろやかな小倉アイスの全面に、ぎっしりと北海道十勝産小豆の甘納豆をトッピングしました。見た目、そして食感も楽しめる和菓子アイスに仕上げました。

<豆のきわみ ぎっしりあずき宇治抹茶>香り高い宇治抹茶アイスに白州名水自家炊き粒餡をたっぷり混ぜ込み、さらに黒蜜ソースをあしらひ、全面にはぎっしりと北海道十勝産小豆の甘納豆をトッピングしました。和菓子好きにはたまらない、小豆の魅力存分に楽しんでいただけるこだわりのアイスです。

【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

【たっぷりバナラカップ／たっぷりクッキーバナラカップ】



■発売日:2014年6月6日(金) ■価格:各1個/86円 4個入/302円

■商品内容:

<たっぷりバナラカップ>すっきりとコクのあるバナラミルク味の、シンプルながらボリューム感があり食べ応えのあるアイスです。きめ細かい滑らかな食感で口溶けがよく、家族みんなのおやつにぴったりな定番バナラアイスです。



<たっぷりクッキーバナラカップ>なめらかでコクのあるバナラミルク味のアイスに香ばしいビターなココアクッキーをたっぷり散りばめました。バナラとクッキーとの組み合わせがぴったりの最後の一口まで味わえるボリュームたっぷりのアイスです。

【氷ラムネアイスバー】



■発売日:2014年7月4日(金) ■価格:4本入/172円

■商品内容:ラムネ味のさっぱりとしたかき氷にカラフルラムネ(赤、青、白)を混ぜ込み、すっきりとしたラムネ味のキャンディーで包みました。

お子様が大好きなラムネ入りで、食感も楽しめる夏限定の商品です。

【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

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