

フレッシュなもぎたて果実をたっぷり使用！ シャトレゼ 旬のフルーツを楽しむ夏のデザートフェア開催！

- 2014年7月25日(金)から全国の店舗で順次開催 -

全国 453 店舗(2014年7月時点)を展開している株式会社シャトレゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、山梨県産白桃やマンゴーの王様といわれるアルフォンソマンゴーや夏いちごなど旬のフルーツを使ったスイーツを期間限定で楽しめる「夏のデザートフェア」を2014年7月25日(金)より*全国店舗にて随時開催いたします。

シャトレゼは、冷やしておいしいまるでケーキのようなフルーツプリンをはじめ、暑い夏に食べていただきたいジューシーな果実をふんだんに使ったデザートを多数ご用意いたしました。山梨県産の白桃をたっぷりと使用した「太陽のおくりもの山梨県産白桃のパイ」や「山梨県産白桃のゼリー」、「純生白桃あんみつ」は旬な果実を贅沢に味わえるこの時期ならではの商品です。

また、さわやかな夏の和菓子の他に、人気リゾート「シャトレゼガトーキングダム サップロ」でしか食べることができなかったワンランク上のホテルスイーツなど、期間限定でお楽しみいただくことができます。トロピカルなフルーツをふんだんに使ったデザートをご家族皆様でお楽しみください。

シャトレゼは、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。



◆夏のデザートフェア◆

フェア期間:①2014年7月25日(金)～2014年8月3日(日)

②2014年8月1日(金)～2014年8月10日(日)

※ 店舗により開催日が異なります。

【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

●トロピカルスイーツシリーズ



※左から順に記載

【フルーツプリン ストロベリー】

■発売日:2014年7月23日(水)

■価格:248円

■商品内容:契約農場のうみたて卵、しぼりたて牛乳、北海道産純生クリームをたっぷり使用してなめらかに焼き上げた、風味豊かなこだわりのプリンに、夏にぴったりなオレンジの果肉入りゼリーと夏いちご「すずあかね」をたっぷりのせました。いちご、プリン、ゼリーの清涼感が感じられる、この時期ならではの上品なプリンです。

【フルーツプリン マンゴー】

■発売日:2014年7月23日(水)

■価格:248円

■商品内容:「マンゴーの王様」と呼ばれ、濃厚な味わいが特徴のインド産アルフォンソマンゴーのピューレをふんだんに使用した濃厚でなめらかなマンゴープリンに、フィリピン産カラバオ種マンゴーを贅沢に入れた果肉入りゼリーをのせました。インド産アルフォンソマンゴーとフィリピン産カラバオ種マンゴー、2種のこだわりのマンゴーが同時に楽しめるワンランク上の季節感あふれるデザートプリンです。

【太陽のおくりもの マンゴーのタルト】

■発売日:2014年7月25日(金)~8月10日(日)

■価格:432円

■商品内容:マンゴーをふんだんに使用し、香ばしいアーモンドタルト・さっぱりとしたフロマージュクリーム・味のアクセントとなる紅茶スポンジを組み合わせた贅沢な逸品です。タルトには、バターとうみたて卵を使用し軽い食感のアーモンドクリームを流してじっくり焼き上げました。フロマージュクリームには北海道産フロマージュを使用し口溶けなめらかに仕立てました。味のアクセントとなるマンゴーシロップ漬けを加え、フレッシュなマンゴーを贅沢に飾り付けました。

【マンゴーモンブラン】

■発売日:2014年7月23日(水)

■価格:345円

■商品内容:甘酸っぱくみずみずしいマンゴーゼリーをフロマージュブランに加え、さっぱりと仕上げたマンゴームースで包みました。マンゴーの王様と呼ばれ、濃厚な味わいが特徴のアルフォンソマンゴーピューレを使用したマンゴークリームを絞ったモンブランです。アクセントに飾ったマンゴー果肉が風味豊かな味わいを引き立てた、夏にぴったりの商品です。

●ジュシースイーツシリーズ



※左から順に記載

【太陽のおくりもの 山梨県産白桃のパイ】

■発売日:2014年7月25日(金)~8月10日(日)

■価格:432円

■商品内容:カスタード入りのアーモンドクリームの中に白桃シロップ漬け・アーモンド・くるみを入れたパイをこんがり焼きあげました。その上に、白桃シロップ漬けを入れた程よい甘さのホワイトチョコクリームをのせました。また、生クリームを絞り、その上に山梨県産白桃で作った白桃シロップ漬けをふんだんに飾った、桃がお好きな方へおすすめのスイーツです。

【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

【山梨県産白桃のゼリー】

■発売日:2014年7月23日(水) ■価格:298円

■商品内容:パインアップル果汁を使用した甘酸っぱい「パインアップルゼリー」と、白桃ピューレを使用した上品な「白桃ゼリー」を2層にして、山梨県産白桃シロップ漬けを飾りました。レモン風味のゼリーをのせ、爽やかな夏にぴったりなスイーツに仕上げました。

【純生白桃あんみつ】

■発売日:2014年7月23日(水) ■価格:270円

■商品内容:山梨県産白桃やみかん、パイン、赤えんどう豆、自家炊き桃餡、純生クリームを彩り豊かに飾った夏限定のあんみつです。白州名水を使用した角寒天と自家炊き桃餡、くちどけの良い純生クリーム、黒蜜の味わいが奏でる風味を楽しめる贅沢な逸品です。

【ブルーベリーとレアチーズのミルクレープ】

■発売日:2014年7月23日(水) ■価格:280円

■商品内容:バターを使用した風味豊かなクレープを何層にも重ね、苺ピューレと2種類のチーズで仕立てたほのかに苺が香るストロベリーチーズクリーム、うみたて卵を使用したバニラスポンジをサンドしました。北海道産フロマージュブラン、フランス産クリームチーズを贅沢に使用しています。酸味の効いたブルーベリージャムと、まろやかなストロベリーチーズクリームの相性は抜群です。

●ホテルスイーツシリーズ



【ゆずゼリー】

■発売日:2014年7月25日(金)～8月10日(日) ■価格:345円

■商品内容:白州名水とゆず果汁を使用したゼリーの中にフレッシュなオレンジとヨーグルトムースを入れ清涼感のあるゼリーに仕上げました。夏の季節にさっぱりとお召し上がりいただけるゆずとオレンジのデザートです。



【桃と赤すぐりのプチガトー】

■発売日:2014年7月25日(金)～8月10日(日) ■価格:345円

■商品内容:酸味の効いた赤すぐりゼリーをほんのり甘くなめらかな桃ムースで包みました。側面は、しましまのスポンジでかわいらしく囲い、その上には、赤すぐりや白桃シロップ漬けを浮かべた涼しげなゼリーをのせました。桃がもつ豊かな香りと、みずみずしくジューシーな甘みをお楽しみいただけます。

●夏の和菓子シリーズ



【三種のおはぎ詰合せ(七穀おはぎ・ずんだおはぎ・小豆たっぷり田舎風おはぎ)】

■発売日:2014年7月18日(金) ■価格:388円

■商品内容:小豆たっぷり田舎風おはぎ、ずんだの風味豊かな香りと味わいが楽しめる夏限定のずんだおはぎ、七種の穀物を使用した七穀おはぎの詰合せです。

※上から順に記載

<七穀おはぎ> 国産穀物(もちきび、丸麦、黒米、もちあわ、うるちひえ、もち米、小豆)を使用した七穀のおはぎです。

風味豊かな自家炊き粒餡と穀物の風味が調和したおはぎをご賞味下さい。

<ずんだおはぎ> 自社精米したはくちょうもち米のおはぎ生地を、北海道産のずんだと宮城県産のずんだをブレンドし、風味豊かな自家炊きずんだ餡で包んだおはぎです。

<小豆たっぷり田舎風おはぎ> はくちょうもち米のおはぎ生地を、生産者限定十勝小豆を使用した上品な甘さが感じられる自家炊き粒餡で包みました。

【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



【特撰和菓子 3個入り(わらび餅・青梅・くず桜)】

■発売日:2014年7月18日(金) ■価格:324円

■商品内容:わらび餅、青梅、くず桜の季節のおいしさが楽しめる詰合せです。

<わらび餅>(左) 南九州産のわらび粉を使用し、白州名水でしっかりと練り上げた生地で、白州名水で北海道産小豆を自家炊きしたこし餡を包み、香り豊かな国産大豆のきな粉をまぶしました。

<青梅>(右) やわらかい雪平生地で大粒の青梅シロップ漬けと自家炊き白餡を包み、梅を表現しました。

<くず桜>(真上) 本くず入りのくず生地で自家炊きこし餡を包み、南伊豆産大島桜の塩漬け葉で巻いた逸品です。



【ぶどう餅 ピオーネ】

■発売日:2014年7月18日(金) ■価格:86円

■商品内容:紫色に色付けした求肥で、国産の種無しピオーネを包み、表面に粉末オブラート、砂糖をまぶしました。ピオーネは、強い甘みでありながら爽やかな酸味があり、すっきりとした味が特徴のぶどうです。求肥のもちもち食感と、みずみずしいピオーネの味わいが特徴の夏限定の和菓子です。

※価格は全て税込8%の価格です。

【株式会社シャトレーゼについて】

1954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「株式会社シャトレーゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレーゼ」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。シャトレーゼでは、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、シャトレー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、シャトレー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。

シャトレーゼは、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。
シャトレーゼ

【株式会社シャトレーゼについて】

会 社 名:株式会社シャトレーゼ

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29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】

シャトレーゼ PR事務局

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065