

## ～フルーツ王国山梨から、「夏」を味わうスイーツをお届け～ **シャトレゼ 山梨県産の白桃・ぶどうのスイーツを発売開始！**

2012年7月20日(金)より全国の店舗で発売

全国約450店舗(2012年5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、2012年7月20日(金)に山梨県産の季節の白桃・ぶどうを使用した商品を発売いたします。

シャトレゼでは夏に向けて、新鮮でみずみずしい山梨県産白桃・ぶどうを使用したスイーツを多数ご用意いたしました。みずみずしくジューシーな、甘み弾ける白桃をふんだんに使用した「白桃のゼリー」や、ゴロゴロとたっぷり入った果肉と果実豊かで風味のある自家製ワインで香り付けした「ぶどうゼリー」等、フルーツそのものの味を存分に活かした商品を多数ご用意しております。

この度販売を開始致します山梨県産白桃・ぶどうを使用したスイーツは、採れたてのフルーツを一番おいしく召し上がっていただけるように仕上げているため、果肉の食感とフルーツそのものの甘みを味わっていただけます。山梨の企業だからこそ提供できる新鮮で、本当においしいフルーツをたっぷりを使用したスイーツとなっております。是非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するために、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

### 【山梨県産白桃・ぶどうを使用したスイーツ】※価格はすべて税込です。

＜山梨県産 白桃のゼリー/ぶどうのゼリー＞ジューシーな果実たっぷり！



■価格:294円

■商品内容:

フルーツ王国山梨の白桃・ぶどうをゴロゴロとふんだんにゼリーに閉じ込めました。涼しげな見た目と、フルーツを食べたと言う満足感が特徴のゼリーです。桃ゼリーは、みずみずしくジューシーな生の桃を使用しているため、自然でやさしい甘さをお楽しみいただけます。

ぶどうゼリーは、爽やかな酸味のピオーネを使用しています。果実は身がしまっていて、口に入れるとジュワツと果汁が広がります。自家製のワインで風味付けしたゼリーです。

＜山梨県産 白桃の山積みタルト＞山梨県産の桃をたっぷり味わいたい方へ！



■価格:380円

■商品内容:

旬のフルーツである白桃の甘く香り高い果肉と、バターとアーモンドの香り豊かな自家製タルトが絶妙な味わいの、この夏イチオシのタルトです。みずみずしい桃の食感をお楽しみ下さい。

<ぶどう餅 ピオーネ> 大好評につき、今年も発売中！

■価格:63 円

■商品内容:

プチッとほじけるフレッシュな食感の山梨県産ピオーネを贅沢に使用しました。求肥のもちもちとした食感と、強い甘みと爽やかな酸味を持つピオーネの味わいが特徴の期間限定の和菓子です。山梨県で育ったポリフェノールたっぷりの大粒のピオーネをまるごと使用いたしました。



<若桃大福> 桃のさわやかな味わい！

■価格:105 円

■商品内容:

さわやかな酸味と種まで柔らかい若桃の味わいが楽しめる季節限定の和菓子です。やわらかく、ふわふわとした食感の雪平生地で山梨県産の白桃の果汁、果肉入りの自家炊きこし桃餡と若桃の甘露煮をまるごと一粒包み、可愛い桃の形にしました。



#### ■契約農家の取り組み「桃」

おいしい桃ができる条件は、「長い日照時間」「水はけのよい土壌」「雨の日が少ない」「寒暖の差が激しい」。この条件が揃っている山梨県では昔から桃の栽培が盛んに行われてきました。恵まれた土地からできるおいしい桃をいかしたスイーツをお客様にご提供したい。

そんな思いからシャトレーゼと契約農家が一体となり取り組んでいます。契約農家では、減農薬、減化学肥料を推奨し、安心安全な栽培を行っています。

また、通常の収穫時期より長く木の上で完熟状態にさせることで、桃の本当のおいしさをお楽しみいただけます。

傷みやすい桃は早めに収穫して出荷しますが、山梨に工場があるので、ギリギリまで木の上で熟させることが可能です。完熟桃のジューシーな味わいをお楽しみ下さい。



#### ■契約農家の取り組み「ぶどう」

山梨を代表するフルーツ、ぶどう。甘く、大きな粒のぶどうは食べた瞬間果汁がはじけます。スイーツにぴったりなぶどうを栽培するために、シャトレーゼでは農家の方々と一体となったぶどう作りを行っています。農園の取り組みとして、農薬、化学肥料を最小限に抑えています。

その代わりに、シャトレーゼの和菓子工場が出た米ぬかを堆肥に使用することで安全安心な、循環型の農業を行っています。

また通常よりも長く木の上で完熟状態にさせることで、甘いぶどうをスイーツに使用することができます。



## ■株式会社シャトレーゼについて

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、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」の想いを商品に託してゆきます。

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。

- 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  
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)

**Châteraisé**  
NATURAL SWEETS & GIFTS

シャトレーゼ 勝沼ワイナリー

 シャトレーゼガトーキングダム サッポロ  
Hotel & SPA Resort

 シャトレーゼ カントリークラブ 野辺山  
Chateraise Country Club NOBEYAMA