

～地域それぞれの好みに合わせた“みたらしたれ”で味わう「みたらし団子」登場～ シャトレーゼ 精米したてのお米にこだわった和菓子を発売！

2014年5月21日(水)より、全国454店舗で販売開始

全国454店舗(2014年5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、精米したての新鮮なお米を使用し、素材にこだわった和菓子4種を、2014年5月21日(水)より全国の店舗で販売開始いたします。

この度販売する和菓子は、素材のおいしさにこだわり、お菓子にする直前に玄米を自家精米し使用しています。精米したてのご飯がおいしいのと同じで、精米したてのお米は和菓子にした時も、粘り気と風味が全く違います。中でも「みたらし団子」は素材にこだわり、山梨県産武川米こしひかりと、国産の有機丸大豆で仕込んだ醤油を使用いたしました。また素材だけでなく、地域それぞれの好みに合った味付けや食感にも徹底的にこだわり、関東は濃厚な醤油味、関西は昆布だし、九州はアゴだしのうま味が効いた醤油味に仕上げ、地域によって味付けの異なる商品を販売します。

またこの他3種の和菓子についても、素材の味を存分にお楽しみいただける商品に仕上げしております。

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、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。



【みたらし団子】

■発売日:2014年5月21日(水) ■価格:各135円/カップ

■商品内容:国産の有機丸大豆で仕込んだ醤油と山梨県産武川米こしひかりを使用することで、旨みとコクのある風味豊かな団子に仕上げました。山梨県産武川米こしひかりはでんぷん質が多く、たんぱく質と脂質の少ないお米です。直前自家精米することでお米本来の美味さと風味が感じられます。

<濃口醤油のみたらし団子カップ入り(関東)>

醤油感が強い味わいです。2種類の厳選醤油をブレンドし、濃口醤油の旨みを凝縮しました。甘みと塩味のバランスが良い味付けとコシがあり、弾力のある食感が特徴です。

<昆布だし仕立てのみたらし団子カップ入り(関西)>

キメ細かな食感を追及する為に直前自家精米したお米を更に自家製粉して使用し、柔らかくてコシのある食感に仕上げました。そこに、醤油感を抑え、北海道日高産の昆布だしの風味が効いた薄い色合いのみたらしたれを合わせました。

<特撰和風だしのやわらかみたらし団子カップ入り(九州)>

醤油感もありながら甘みがあり、後味に魚介だしが効いている深い味わいです。魚介だしはアゴ(飛び魚)やカツオの旨みが凝縮された和風仕立てとなっており、柔らかく、ソフトな食感が特徴です。

※お近くのシャトレーゼがどの地域の味つけを取り扱っているかについては、シャトレーゼお客様相談室までお問い合わせください。

<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

【白州名水饅頭】

■発売日:2014年5月23日(金)

■価格:64円/個

■商品内容:上品でなめらかな風味のこし餡を、沖縄県産の黒糖が入った生地で薄く包み蒸し上げました。雑味のない白州名水を使い、北海道産小豆を上品な味わいのこし餡に炊きあげております。生地には有機丸大豆醤油を入れることでほのかな塩味も感じられます。白州名水をふんだんに使用した自家炊きこし餡のおいしさを感じられる、しっとりとした薄皮タイプの蒸し饅頭をご賞味ください。

【焼きよもぎ大福】

■発売日:2014年5月21日(水)

■価格:108円/個

■商品内容:自社加工の手摘みよもぎと宮城県産のよもぎをたっぷりを使用した大福生地が、北海道産小豆を使った自家炊き粒餡を包んでいます。お米は北海道産のはくちょうもち米を自社精米し、鮮度の良い状態のお米を用いて大福に仕立ております。

【ずんだ大福】

■発売日:2014年5月21日(水)

■価格:108円/個

■商品内容:北海道産のずんだと宮城県産のずんだをブレンドした自家炊きずんだ餡を、緑色に色付けした大福生地で包んだ大福です。餡はずんだの粒感を残し、そこに塩味を付与することで、口の中にずんだ独特の甘い香りとコクが広がるよう仕上げました。

※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】

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、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

フランチャイズチェーンの全国展開

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>

シャトレーゼ PR事務局

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