

報道関係各位

2018年8月22日

株式会社シャトレーゼ

果実や野菜をまるごと使用！素材本来のおいしさを味わう 「スムージー」(8月24日(金))・「のむふる」(8月31日(金)) 全国のシャトレーゼで新発売



国内および海外に570店舗の菓子専門店「シャトレーゼ」を展開している菓子メーカー、株式会社シャトレーゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役社長:古屋 勇治)は、果実や野菜をまるごと使用し、不足しがちな栄養素をたっぷりと配合した「スムージー」を8月24日(金)から、果実をまるごと使用したゼリーと飲むヨーグルトを合わせた新感覚のゼリー入り乳酸菌飲料「のむふる」を8月31日(金)から、全国のシャトレーゼで新発売いたします。

<スムージー3種>(緑のスムージー/紫のスムージー/黄色のスムージー) **新商品**



■価格:各198円(税込)

■発売日:8月24日(金)

「スムージー」は、シャトレーゼ独自の製法により、自社工場で果実・野菜をまるごと超微粒粉碎し、おいしさ・栄養素をそのまま閉じ込めました。また、様々な種類の果実・野菜のピューレをミックスし、大地の恵みである素材本来の味わいが活かされるように仕立てました。

さらに、「緑のスムージー」には一日分の食物繊維と葉酸、「紫」には一日分の食物繊維と鉄分、「黄色」には一日分の食物繊維とビタミンCが含まれており、不足しがちな栄養素をおいしく摂取することができます。朝食や小腹が空いた時にぴったりな、おいしく、体の中からキレイになるスムージーです。

<のむふる3種>(のむふる 飲むヨーグルト&いちごゼリー/ぶどうゼリー/オレンジゼリー) **新商品**



■価格:各162円(税込)

■発売日:8月31日(金)

「のむふる」は、シャトレーゼ独自の製法により、自社工場で果実を皮や種までまるごと超微粒粉碎してゼリーに仕上げ、飲むヨーグルトと合わせた、他にはないシャトレーゼ独自のゼリー入り乳酸菌飲料です。ぷるっとした食感で、たっぷりの果実を使用したフレッシュな味わいのゼリーと、爽やかな酸味とまるやかな口あたりの飲むヨーグルトが絶妙に合わさった、新感覚の飲むヨーグルトです。

カップを振ることで、クラッシュしたゼリーが飲むヨーグルトと混ざり合い、お好みの食感でお召し上がりいただけます。ふるふるシェイクして、振って楽しい、飲んで楽しい、デザート感覚の乳酸菌飲料です。

本件に関する報道関係者お問い合わせ先

シャトレーゼ PR 事務局(プレイブ株式会社内) 担当:田嶋、上野

TEL:03-6441-3656 携帯電話:090-8515-8382(田嶋) MAIL:tajima@prabe.jp

東京都港区赤坂4-6-3 シャトー佐和405 〒107-0052

<商品情報>

■スムージー3種



【緑のスムージー】**新商品**

■価格:198円(税込)

■発売日:8月24日(金)

■商品の特徴:ホウレンソウ・キャベツをまるごとすりつぶし、ブロッコリー、にんじんなどの様々な野菜・果実や、クロレラ・桑の葉・オリゴ糖を加えました。一日分の食物繊維と葉酸を摂取することができる、飲むサラダ感覚のスムージーです。

※一本あたり、食物繊維 18.1g、葉酸 200 μ g配合。

※厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版):

女性(30~49歳)における食物繊維の一日の目標量 18g、葉酸の一日の推定平均必要量 200 μ g



【紫のスムージー】**新商品**

■価格:198円(税込)

■発売日:8月24日(金)

■商品の特徴:苺をまるごとすりつぶし、ブルーベリー・ラズベリーなどの様々な果実や野菜と、オリゴ糖を加えました。一日分の食物繊維と鉄分を摂取することができます。果実本来の味わいをお楽しみいただけるスムージーです。

※一本あたり、食物繊維 18.2g、鉄 5.5mg 配合。

※厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版):

女性(30~49歳)における食物繊維の一日の目標量 18g、鉄分の一日の推定平均必要量 5.5mg



【黄色のスムージー】**新商品**

■価格:198円(税込)

■発売日:8月24日(金)

■商品の特徴:オレンジをまるごと(外果皮を除く)すりつぶし、りんご・マンゴー・パッションフルーツなどの様々な果実や野菜と、オリゴ糖を加えました。一日分の食物繊維とビタミンCを摂取することができます。果実本来のさわやかな風味をお楽しみいただけるスムージーです。

※一本あたり、食物繊維 18.1g、ビタミンC 85mg 配合。

※厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版):

女性(30~49歳)における食物繊維の一日の目標量 18g、ビタミンCの一日の推定平均必要量 85mg

■のむふる3種



【のむふる 飲むヨーグルト&いちごゼリー】**新商品**

■価格:162円(税込)

■発売日:8月31日(金)

■商品の特徴:苺をまるごと潰したピューレを使用したゼリーと、オリゴ糖入りの飲むヨーグルトを合わせました。お好みでカップを振ることで、クラッシュした甘酸っぱい苺ゼリーのぷるっとした食感と、爽やかな酸味のヨーグルトのまろやかな口あたりをお楽しみいただけます。



【のむふる 飲むヨーグルト&ぶどうゼリー】**新商品**

■価格:162円(税込)

■発売日:8月31日(金)

■商品の特徴:ぶどうを皮までまるごと潰したピューレを使用したゼリーと、オリゴ糖入りの飲むヨーグルトを合わせました。お好みでカップを振ることで、クラッシュした芳醇な香りのぶどうゼリーのぷるっとした食感と、爽やかな酸味のヨーグルトのまろやかな口あたりを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先

シャトレーゼ PR 事務局(プレイブ株式会社内) 担当:田嶋、上野

TEL:03-6441-3656 携帯電話:090-8515-8382 (田嶋) MAIL:tajima@prabe.jp

東京都港区赤坂 4-6-3 シャトー佐和 405 〒107-0052



【のむふる 飲むヨーグルト&オレンジゼリー】 **新商品**

■価格:162円(税込)

■発売日:8月31日(金)

■商品の特徴:オレンジをまるごと(外果皮を除く)潰したピューレを使用したゼリーと、オリゴ糖入りの飲むヨーグルトを合わせました。お好みでカップを振ることで、クラッシュしたフルーティなオレンジゼリーのぷるっとした食感と、爽やかな酸味のヨーグルトのまろやかな口あたりをお楽しみいただけます。

【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」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。



【※1: ファームファクトリー】

お客様の食品に対する安全・安心の意識や関心が高まる中、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農家と直接契約を結び直接素材を仕入れ、自社工場で製造、直売店に直送販売する独自のサプライチェーンシステムを構築し、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。

【株式会社シャトレーゼ会社概要】

- 会社名:株式会社シャトレーゼ
- 代表者:代表取締役社長 古屋勇治
- 従業員数:1,700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
- 店舗数:国内 514 店舗、海外 56 店舗(2018年8月22日時点)
- 設立:1954年(昭和29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先

シャトレーゼ PR 事務局(プレイブ株式会社内) 担当:田嶋、上野
 TEL:03-6441-3656 携帯電話:090-8515-8382 (田嶋) MAIL:tajima@prabe.jp
 東京都港区赤坂 4-6-3 シャトー佐和 405 〒107-0052