

報道関係各位

2018年9月5日
株式会社シャトレーゼ

おじいちゃん、おばあちゃんへ感謝の気持ちを込めて贈る シャトレーゼ「敬老の日スイーツ」 9月14日(金)から17日(月)まで4日間限定販売

国内および海外に568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、おじいちゃん、おばあちゃんへ感謝の気持ちを込めて贈る「敬老の日スイーツ」4種を、9月14日(金)から敬老の日の17日(月)までの4日間限定で、全国のシャトレーゼで販売いたします。

<商品情報>



【敬老の日 ありがとうデコレーション】 **新商品** **期間限定**

- 価格:2,000円(税込)
- サイズ:直径14cm
- 販売期間:9月14日(金)~9月17日(月)
- 商品の特徴:ふんわり軽やかな口溶けのスポンジで、ミルク感のある生クリームと甘酸っぱい苺をサンドしました。色とりどりのフレッシュフルーツで彩りよく仕上げた、敬老の日のお祝いにぴったりなデコレーションケーキです。



【敬老の日 白州名水自家炊き餡使用粒あんのロールケーキ】 **新商品** **期間限定**

- 価格:1,480円(税込)
- サイズ:長さ17cm
- 販売期間:9月14日(金)~9月17日(月)
- 商品の特徴:きめ細やかでロドけの良いスポンジで、白州名水で炊き上げた自家炊き粒餡と、自家炊きこし餡クリームを巻きました。たっぷりの生クリームを絞り、渋皮栗、黄栗、黒豆の甘露煮、金粉を飾りつけた、敬老の日にぴったりな素材のロールケーキです。



【敬老の日 小豆と栗のショートケーキ】 **新商品** **期間限定**

- 価格:390円(税込)
- 販売期間:9月14日(金)~9月17日(月)
- 商品の特徴:白州名水を使用し、自社工場で作った数種類の自家炊き餡をふんだんに使用したショートケーキです。スポンジで自家炊きこし餡使用水羊羹、甘納豆、こし餡生クリームをサンドし、さらに栗餡とこし餡生クリームを重ねました。甘酸っぱいフルーツと自家炊き粒餡を飾りつけて、見た目も鮮やかに仕上げました。



【敬老の日 モンブランカップ】 **新商品** **期間限定**

- 価格:324円(税込)
- 販売期間:9月14日(金)~9月17日(月)
- 商品の特徴:マロンチョコ生クリームとラム酒入り生クリームを重ね、濃厚なマロン生クリームをたっぷり絞った、大人向けのモンブランカップケーキです。中には栗の甘露煮を入れ、カップの底には食感のアクセントにアーモンドクッキーランチ入りスイートチョコレート敷き詰めしました。

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



【敬老の日 長寿饅頭／友白髪／丸鯛】 **新商品** **期間限定**

■価格：各 140 円(税込)

■販売期間：9 月 14 日(金)～9 月 17 日(月)

■商品の特徴：敬老の日にぴったりな、長寿を祝う上生菓子です。

・長寿饅頭(画像左)

…上質な米粉・やまいもを用いた上用生地で、北海道産小豆使用の自家炊きこし餡を包み、表面に「祝敬老」の焼印と、紅葉したもみじをイメージしたようかんをのせました。

・友白髪(画像右下)

…やわらかい雪平生地で自家炊き白餡を包み、白と赤の 2 色のねりきり餡を彩りよくのせました。「共に白髪が生えるまで長生きしてほしい」という願いを込めておつくりした、敬老の日の上生菓子です。

・丸鯛(画像右上)

…ピンク色のねりきり餡で自家炊き梅餡を包み、縁起物の鯛を表現しました。

■そのほかの敬老の日にぴったりな期間限定商品



左：敬老の日 赤飯おはぎ(3 個入／410 円)

右：敬老の日 ゆったりながもち(紅・白／1 個各 108 円、
紅 2 個・白 3 個入／561 円)

※販売期間はいずれも 9 月 14 日(金)～9 月 17 日(月)。

【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」の想いをお菓子里に託してゆきます。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 512 店舗、海外 56 店舗(2018 年 9 月 5 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