

報道関係各位

2018年10月9日  
株式会社シャトレーゼ

## とろける至福の口どけと、プリン専用卵のコク 「北海道産純生クリーム仕立てプレミアムプリン」 全国のシャトレーゼで10月10日(水)より新発売

国内および海外に571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、「北海道産純生クリーム仕立てプレミアムプリン」を、10月10日(水)より全国のシャトレーゼにて新発売いたします。

### <商品情報>

#### 【北海道産純生クリーム仕立てプレミアムプリン】**新商品**

■価格 : 本体価格 150円(税込価格:162円)

■発売日 : 10月10日(水)

■商品内容: 北海道産純生クリームとプリン専用卵、契約農場のしぼりたて牛乳を贅沢に使用した、とろけるような口どけのプリンに、さらに北海道産純生クリームをたっぷり絞ったワンランク上のプレミアムプリンです。香ばしいキャラメルソース(別添)をお好みでかけると、より奥深い味わいをお楽しみいただけます。



### <厳選した素材を使用>



#### ①北海道産純生クリーム

北海道根釧台地で搾られた高品質の牛乳12Lから、わずか1Lしか作れない貴重な生クリームを、惜しみなく使用しています。純生クリームは、乳脂肪分47%と脂肪分が高く、濃厚で風味豊か、ミルク本来のおいしさが味わえるのが特徴です。



#### ②プリン専用の卵

餌の開発メーカーや養鶏場と協力し、鶏の餌の配合の改良を重ねることで生まれた、プリンのための卵を使用しています。コク・風味・甘みが強く、卵臭がないのが特徴です。



#### ③契約農場しぼりたて生乳を使用した低温殺菌牛乳

契約農場より仕入れるしぼりたての生乳を、自社工場にて65℃の低温で30分ゆっくりと低温殺菌します。新鮮な生乳がもつ、ミルク感たっぷりの味わいの牛乳に仕上げました。

### 【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515店舗、海外56店舗(2018年10月9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