

報道関係各位

2019年1月21日
株式会社シャトレーゼ

今年の恵方は東北東！ 「赤鬼」や「恵方巻」をモチーフにした節分スイーツ 全国のシャトレーゼで期間限定発売

国内および海外に576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、「節分スイーツ」を全国のシャトレーゼにて2月1日(金)(和菓子は1月25日(金))より期間限定で販売いたします。

<節分スイーツ 商品情報>

・赤鬼がかわいらしいスイーツに！



【節分鬼ケーキ】期間限定

- 価格 : 本体価格 340 円(税込 367 円)
- 販売期間: 2019年2月1日(金)～2019年2月3日(日)
- 商品内容: シリアル入りホワイトチョコと甘酸っぱい苺コンフィチュールを、なめらかな苺のムースで包みました。チョコレートやチョコ生クリームで顔を飾りつけた、鬼をイメージしたケーキです。お好みで顔のパーツを変えることで、様々な表情の鬼ケーキを楽しむことができます。

<顔のパーツを変えることで様々な表情に>



・まるで恵方巻！今年の恵方「東北東」を向いてかぶりつこう



【恵方巻ロール 太巻き】期間限定

- 価格/サイズ: 本体価格 420 円(税込 453 円)/長さ 9 cm
- 販売期間 : 2019年2月1日(金)～2019年2月3日(日)
- 商品内容 : ふんわり焼き上げたココアスポンジで色とりどりのフルーツ(苺、キウイ、りんごシロップ漬け)とカスタードクリーム、生クリームを巻いた、恵方巻の太巻きをイメージしたロールケーキです。



【恵方巻ケーキ】期間限定

- 価格/サイズ: 本体価格 340 円(税込 367 円)/長さ 15 cm
- 販売期間 : 2019年2月1日(金)～2019年2月3日(日)
- 商品内容 : うみたて卵を使用してふんわり焼き上げたスポンジで、りんごシロップ漬け、黄桃シロップ漬け、バナナカスタード生クリーム、生クリームを巻いた、恵方巻に見立てたロールケーキです。

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

・節分にぴったりな和菓子が期間限定で登場



【節分 恵方金棒大福 粒餡】期間限定

■価格 : 本体価格 120 円(税込 129 円)

■販売期間: 2019 年 1 月 25 日(金)～2019 年 2 月 3 日(日)

■商品内容: 滋賀県産羽二重もち米で搗き上げたもっちりやわらかな大福生地に、北海道産赤えんどう豆を使用した自家炊き塩豆を加え、北海道産小豆を使用した風味豊かな自家炊き粒餡を包みました。甘さ控えめで風味豊かな粒餡のおいしさが口の中いっぱい広がる、鬼の金棒をイメージした大福です。



【節分和菓子(赤鬼/お多福/枳)】期間限定

■価格 : 本体価格 各 130 円(税込 140 円)

■販売期間: 2019 年 1 月 25 日(金)～2019 年 2 月 3 日(日)

■商品内容: **赤鬼:**

赤色に色付けしたねりきりで、北海道産小豆の自家炊きこし餡を包み、甘納豆で角を、ようかんで牙を飾りつけ、赤鬼を表現しました。

お多福:

上用生地で北海道産小豆の自家炊きこし餡を包みました。紅ようかんで口を、シナモンで目をつけ、ほお紅のようにほんのり赤く色付けし、お多福を表現しました。

枳:

色づけした雪平生地で、自家炊き白餡を包み、焼印で枳の形をつけ、炒り大豆をのせて、節分の豆を入れる枳を表現しました。

<シャトレゼホームページ>

シャトレゼの節分スイーツは、シャトレゼホームページにて紹介しています。

(URL: <https://www.chateraise.co.jp/campaign/20190203>)

【株式会社シャトレゼについて】

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「株式会社シャトレゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレゼ」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。

【株式会社シャトレゼ会社概要】

- 会社名: 株式会社シャトレゼ
- 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 518 店舗、海外 58 店舗(2019 年 1 月 21 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