

報道関係者各位

2019年5月17日
株式会社シャトレーゼ

シャトレーゼ「DESSERT 氷」

ガリッと食感とふんわり食感が楽しい新感覚スイーツアイス！

5月24日より新発売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内521店舗、海外9ヶ国58店舗展開する菓子メーカー、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、クリーム仕立ての新感覚スイーツアイス「DESSERT 氷(デザート氷)」を全国のシャトレーゼ及びオンラインショップにて5月24日(金)より発売いたします。



※写真はイメージです。

かき氷のガリッと食感とアイスのふんわりとした食感が楽しい！
新感覚のスイーツアイス「DESSERT 氷」

■ DESSERT 氷 クリーム仕立て 山梨県産白桃 ヨーグルト風味



さっぱりとしながらミルクのコクが感じられるピーチヨーグルト風味のアイスと、南アルプスの天然水を使用したかき氷を合わせ、山梨県産白桃の果肉を混ぜ込みました。さらに白桃ソースを打ち込み、白桃のまろやかな甘酸っぱさとジューシーなおいしさが楽しめる、ちょっとリッチな「DESSERT 氷」に仕上げました。

■ DESSERT 氷 クリーム仕立て ストロベリー



優しい甘さの練乳風味アイスと、南アルプスの天然水を使用したかき氷を合わせ、甘酸っぱい苺の果肉を混ぜ込みました。さらに苺ソースを打ち込み、さっぱりとした苺のフルーティなおいしさが楽しめる、ちょっとリッチな「DESSERT 氷」に仕上げました。

■ DESSERT 氷 クリーム仕立て チョコミント



心地よい清涼感のミントアイスに、南アルプスの天然水を使用したかき氷を合わせ、2種類の食感の異なるチョコチップを混ぜ込みました。さらにチョコソースを打ち込み、ミルクィなミントと風味豊かなチョコが相性抜群の、ちょっとリッチな「DESSERT 氷」に仕上げました。

価格: 各種 1個 120円(税込129円) / 4個入 400円(税込432円)

発売日: 5月24日(金)

■株式会社シャトレーゼとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレーゼに社名を変更しました。創業以来、「おいしいものを、お値打ち値段で」をモットーに、いち早く菓子製造のオートメーション化を図り、農場、工場、店舗を一体とした「ファームファクトリー」という独自のビジネスモデルを確立。素材と品質にこだわった製品は、洋菓子、和菓子、アイスクリーム、パンなど400種に及びます。地域に愛されるお菓子屋をめざし、フランチャイズ店を含む直売店を、国内521店舗、海外9ヶ国58店舗で展開しています。

■ファームファクトリーとは

ファームファクトリーとは、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です。このファームファクトリーにより、素材にこだわった高品質のお菓子をリーズナブルな価格でお客様に提供することができます。シャトレーゼは、おいしいお菓子を通じて、お客様のより豊かな生活の実現に貢献し、お客様に喜ばれる企業を目指します。

■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521店舗、海外9ヶ国58店舗(2019年5月17日時点)

創業：1954年(昭和29年)12月20日

URL：<https://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 >

シャトレーゼ広報事務局(共同PR内)担当：南里、伊原、市川

TEL:03-3571-5251 MAIL: chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp