

報道関係者各位

2019年6月19日
株式会社シャトレーゼ

シャトレーゼ「七夕スイーツ」

6月21日(金)より期間限定発売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内523店舗、海外9ヶ国59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、七夕にぴったりの「七夕スイーツ」を全国のシャトレーゼにて6月21日(金)より期間限定で発売いたします。



写真左:「七夕 星のキューブデコレーション」、右:「七夕 星のフルーツショコラデコレーション」

■ 七夕 星のキューブデコレーション(短冊チョコプレート付き)

ホワイトチョコレートの短冊とチョコペンで、自由に願い事を描いて飾ることができるデコレーションケーキです。しっとりとしたスポンジで苺生クリームをサンドし、生クリームや星のチョコレート、色とりどりのフルーツで華やかに飾り付けました。※ホワイトチョコレート、チョコペンは別添です。

【価格:1,600円(税込1,728円) / サイズ:13cm×13cm / 販売期間:2019/6/21~7/7】

■ 七夕 星のフルーツショコラデコレーション

オレンジムースの甘酸っぱく爽やかな酸味と、すっきりとした口溶けをお楽しみいただける、七夕にぴったりのデコレーションケーキです。ココアスポンジで板チョコレート入りチョコレートムースをサンドし、オレンジムースをのせ、仕上げにオレンジに色付けしたオレンジ風味ナパージュをかけました。生クリームを天の川のように絞り、色鮮やかなフルーツやゼリーを飾り付けました。2種類の星のチョコレートは天の川を渡る織姫と彦星をイメージし、キラキラ光るアラザンで星空を表現しました。

【価格:2,200円(税込2,376円) / サイズ:直径16cm / 販売期間:2019/6/21~7/7】

■ 七夕 かなえぼし

星型のカップに、4種類のフルーツ(苺、オレンジ、キウイフルーツ、ブルーベリー)と、みかん・レモンの2種類のゼリーを入れた、見た目も涼しげなカップデザートです。星型のチョコレートをトッピングし、七夕にぴったりのスイーツに仕上げました。

【価格:280円(税込302円) / 販売期間:2019/6/21~7/7】



■七夕 くまちゃんケーキ

小さいかわいくまちゃんをイメージした動物スイーツです。ココアスポンジにチョコチップを散りばめ、たっぷりのチョコ生クリームを入れました。チョコレート好きのお子様におすすめの、チョコ尽くしのかわいらしいケーキです。

【価格:275円(税込296円) / 販売期間:2019/6/21~7/7】



■星のレアチーズケーキ

甘酸っぱい苺ジャムをはさんだ、すっきりとした味わいのレアチーズケーキです。星型チョコレートとアラザンをちりばめ、七夕の星空を感じさせるデザインに仕上げました。

【価格:280円(税込302円) / 販売期間:2019/6/21~8/27】



■株式会社シャトレゼとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレ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523店舗、海外9ヶ国59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523店舗、海外9ヶ国59店舗(2019年6月19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