

報道関係者各位

2019年7月9日
株式会社シャトレーゼ

シャトレーゼ、「ももフェア」開催 山梨県産の桃をふんだんに使用した限定桃スイーツを 7月12日より順次新発売

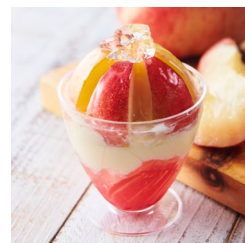
菓子専門店「シャトレーゼ」を国内520店舗、海外9ヶ国59店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレーゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役社長:古屋 勇治)は、「ももフェア」を開催。山梨県産の桃を使用した限定桃スイーツを7月12日より順次発売いたします。



写真左:「山梨県産白桃のケーキ」、中央:「山梨県産すもものアントルメ」、右:「山梨県産白桃のプレミアムショートケーキ」

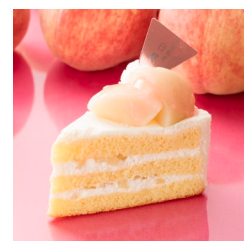
■山梨県産白桃のケーキ

日本一の桃の産地でありフルーツ王国「山梨」にあるシャトレーゼだからこそできる、新鮮な完熟桃のおいしさをまるごと味わうことができる贅沢なケーキです。山梨県の契約農家で採れた旬の完熟桃を、新鮮なまま皮つきで使用することで、より甘く桃の豊かな香りをお楽しみいただけます。苺ソース、苺ゼリー、その上にカスタード生クリームとレアチーズクリームを重ね、ジューシーな山梨県産白桃をたっぷりと飾りました。※この製品は桃を皮ごと使用していますが、そのままお召し上がりいただけます。
【価格: 500円(税込540円) / 発売日: 7月12日より順次発売 (フェア限定商品)】



■山梨県産白桃のプレミアムショートケーキ

この時期旬を迎える「山梨県産白桃」を贅沢に使用したプレミアムショートケーキです。新鮮な卵を使用し、ふわふわとした口溶けのアーモンド風味スポンジで、ミルク感たっぷりなめらかな生クリームと、シロップ漬けした山梨県産白桃をサンドしました。※山梨県産白桃は、果肉部のみに使用しています。
【価格: 370円(税込399円) / 発売日: 7月12日より順次発売 (フェア限定商品)】



■山梨県産すもものアントルメ

山梨県産すももの果肉と、甘酸っぱいすももゼリーを、マスカットゼリーに閉じ込め、フランス産クリームチーズを使用したなめらかなレアチーズクリームの上にのせました。旬の山梨県産すももと濃厚なクリームチーズを組合せた、爽やかな味わいのデザートです。※「アントルメ」とは、フランス語で「食後のデザート」という意味です。※山梨県産すももは、果肉部のみに使用しています。
【価格: 400円(税込432円) / 発売日: 7月12日より順次発売 (フェア限定商品)】



【ももフェア実施期間】

先行販売: 7月12日(金)～7月21日(日)
1グループ: 7月19日(金)～7月28日(日)
2グループ: 7月26日(金)～8月4日(日)

ももフェア限定商品は、フェア実施店舗にて、上記のフェア期間のみ購入可能です。
尚、フェア実施期間は、各店舗により異なります。

詳細はHP(<https://www.chateraise.co.jp/>)にて7月12日(金)よりご確認いただけます。

また、限定スイーツの他、旬の桃をとり入れた桃スイーツを、全国のシャトレーゼにて発売いたします。

■山梨県産白桃使用 ピーチメルバ

盛夏の太陽の恩恵を受けた、みずみずしい山梨県産白桃を使用したカップデザートです。優しい甘さの杏仁プリンに白桃ゼリー入りラズベリーゼリーを重ね、キラキラゼリーや山梨県産白桃シロップ漬けを飾り付けました。側面にはチョコレートをあしらひ、見た目も鮮やかに仕上げました。※山梨県産白桃は、果肉部のみに使用しています。

【価格: 300円(税込324円)／発売日: 7月10日(水)】



■まんまる白桃ケーキ

鮮やかなピンク色のまんまるな桃をモチーフにし、見た目にもかわいいケーキに仕上げました。白桃の果肉が入った白桃ヨーグルトムースを桃のように仕上げ、チーズ味のアーモンドタルトの上にのせました。かわいらしい見た目と、桃の甘い香りが食欲をそそります。

【価格: 370円(税込399円)／発売日: 7月10日(水)】



■山梨県産白桃 プレミアムプリン

芳醇な香りの山梨県産白桃と、ミルク感あふれるなめらか食感のプリンを合わせた、ワンランク上のプレミアムプリンです。北海道産純生クリーム、特別飼育卵、新鮮な牛乳を使用したなめらかなプリンに、芳醇な香り、甘味が特徴の山梨県産白桃のコンポートをのせました。ほろ苦いカラメルソースが、プリンのおいしさをより引き立てます。

【価格: 190円(税込205円)／発売日: 7月10日(水)】



■本格あんみつ 山梨県産白桃

山梨県産白桃シロップ漬け、キウイフルーツ、自家炊き白餡、自家製白玉、塩豆(赤えんどう豆)といった彩り豊かな素材を組み合わせたあんみつです。甘酸っぱい白桃とやさしい甘さの白餡、コリッとした寒天と、もっちりとした白玉の組み合わせをお楽しみいただけます。黒蜜とあわせると、より風味が引き立ちます。

【価格: 250円(税込270円)／発売日: 7月10日(水)】



■Chateraise PREMIUM GOLD 白桃ミルク

北海道産の生クリーム・脱脂濃縮乳を使用し、厳選した山梨県産白桃のピューレを使った、ミルク風味豊かなほんのり白桃が香る白桃アイスクリームに、濃厚な白桃ソースをマーブル状にあしらいました。みずみずしい山梨県産白桃のジューシーで芳醇な香りと、独自の低温熟成製法でじっくりと丁寧に仕込んだ、キメ細かく口どけなめらかで濃厚なおいしさをお楽しみいただけます。

【価格： 1個 210 円(税込 226 円)、4 個入 730 円(税込 788 円)／発売日： 7 月 12 日(金)】



■旬の雫 山梨県産白桃

山梨県産白桃のダイスカットとピューレ入りの白桃餡を、葛で包んだ涼風和菓子です。なめらかな葛に包まれた、みずみずしいジュレの白桃の香り・甘み・酸味が口の中いっぱいに広がります。カップには、ほのかに酸味のある自社白ワインを入れた白桃ゼリーを入れ、白桃の香りがさらに引き立つ味わいに仕上げました。

【価格：3 個入 240 円(税込 259 円)／発売日： 7 月 12 日(金)より順次発売】



■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 520 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 520 店舗、海外 9 ヶ国 59 店舗(2019 年 7 月 9 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