

報道関係者各位

2019年8月27日
株式会社シャトレゼ

シャトレゼ、秋の名月を楽しむ 「お月見スイーツ」を期間限定で発売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 526 店舗、海外 9 ヶ国・地域 59 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役社長:古屋 勇治)では、秋の名月を楽しむための「お月見スイーツ」を8月28日より期間限定で発売いたします。

<お月見にぴったりなかわいらしいケーキ>

■月ゆめうさぎ

新鮮な卵を使用したなめらかなプリンに、濃厚で香りのよいカラメルソース、スポンジを重ね、カスタード生クリームを絞りました。仕上げに生クリーム、苺ソース、チョコレートでできたうさぎをのせた、お月見にぴったりのスイーツです。

【価格:280円(税込302円)／販売期間:8月28日(水)~10月11日(金)頃】



■月ゆめデザートロールカップ

たっぷりのフレッシュ苺をふわふわのロールケーキにのせ、お月見のかわいらしい紙プレートで飾り付けたデザートカップです。新鮮な卵を使用しふんわりと焼き上げたスポンジで、卵のコクを味わうカスタード生クリームとミルク感のある生クリームを巻いたロールケーキ、甘酸っぱくみずみずしい苺のおいしさを味わうことができます。

【価格:300円(税込324円)／販売期間:8月28日(水)~10月11日(金)頃】



<北海道産小豆を使用した自家炊き餡を包んだ和菓子>

■月見団子(※画像はこし餡)

自社精米した山梨県産コシヒカリを使用し、白州名水で洗米、浸漬、製粉した団子生地で、北海道産小豆を使用した自家炊き餡を包みました。こし餡はなめらかで口どけよく、粒餡は風味豊かな味わいに仕上げました。自家炊き餡と、歯切れのよい団子生地が調和した月見団子です。

【価格:6個入(こし餡/粒餡)400円(税込432円)、15個入(こし餡のみ)800円(税込864円)／発売日:9月6日(金) ※数量限定】



■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526店舗、海外9ヶ国・地域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 526 店舗、海外 9ヶ国 59 店舗(2019年8月27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