

秋の味覚がスイーツに！全国各地の旬の素材を使った シャトレーゼ、「秋フェア」 期間限定で順次開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 527 店舗、海外 9 ヶ国・地域 62 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)では、濃厚なチョコレートや秋の味覚をふんだんに使用したスイーツが揃う「秋フェア」を、期間限定で順次開催いたします(※秋フェア実施期間は店舗により異なります)。



<チョコレートのおいしさを堪能できる濃厚ショコラスイーツ>

■ベルギーショコラダブルシュークリーム



ベルギー産スイートチョコを使用したチョコクリームとスイートチョコカスタードクリームを、ココア味の香ばしいシュー皮にたっぷり詰めました。クリームの中に忍ばせたベルギー産クーベルチュールチョコレートチップが、食感のアクセントになっています。クーベルチュールチョコレートのビターな味わいをお楽しみいただけるシュークリームです。【価格:100 円(税込 108 円)／発売日:10 月 11 日(金)】

■生チョコ大福



国産もち粉を使用し白州名水で炊き上げたふわふわのお餅で、とろける味わいのチョコを包みました。まるでトリュフのような、かわいらしい見た目に仕上げた一口サイズの大福を 6 個詰合せました。

【価格:6 個入 140 円(税込 151 円)／発売日:10 月 11 日(金)】

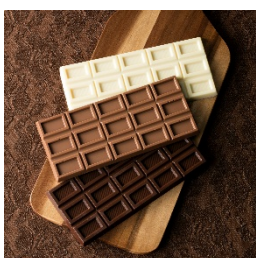
■ベルギーショコラモナカ



ベルギー産クーベルチュールを使用した濃厚なチョコレートアイスの中に、カリッとした食感のスイートチョコチップを混ぜ込みました。モナカ皮にもカカオパウダーを使用した、カカオが香るチョコ尽くしの大人のアイスモナカです。

【価格:1 個 80 円(税込 86 円)、1 袋 6 個入 400 円(税込 432 円)／発売中】

■板チョコレート(ホワイト/ミルク/スイート)



極上の口どけとカカオの香りを楽しめるクーベルチュールチョコレートを板チョコレートに仕上げました。

・ホワイト(上):コク深いミルクの香りと、ほのかに香るバニラが特徴のホワイトチョコレートです。(カカオ分 28%)

・ミルク(中央):キャラメルが際立つ、カカオとミルクの調和がとれたミルクチョコレートです。(カカオ分 33%)

・スイート(下):程よい甘さとカカオの香りが広がる、なめらかなスイートチョコレートです。(カカオ分 54%)【価格:各 120 円(税込 129 円)／発売中】

<シャトレーゼを代表する焼き菓子「シャトー・レザン」>

■シャトー・レザン

ブランデー、ホワイトラム、葡萄の蒸留酒に漬け込んだ香り高いゴールドレーズン種と、シャトレーゼの樽出し生ワイン（白）、果実感溢れる青りんご酒に漬け込んだ大粒のフレームシードレス種の、2種のレーズンをふんだんに使用しています。サンドしたクリームには、ベルギー産クーベルチュールホワイトチョコレートと北海道産バターを贅沢に使用し、レーズンに負けないコクのある味わいに仕上げました。一口目からレーズンの食感を味わえるよう、サブレは香ばしくサクッと焼き上げました。時間が経つごとに熟成される、洋酒漬けレーズンのおいしさの変化をお楽しみいただけます。【価格:120円(税込129円)／発売日:10月11日(金)～順次発売】
※名前の由来:フランス語で「ぶどう(=レザン)の城(=シャトー)」の意。創業が山梨県・勝沼である、シャトレーゼの名前の由来にもなっています。



<秋の新作アイス、続々発売>

■大人のチョコバッキー アフォガード エスプレッソチョコ&バナナ



2018年3月の発売以来、累計4,000万本を販売した大人気アイス「チョコバッキー」に、ほろ苦い大人のデザートをイメージした「大人のチョコバッキー アフォガード」が登場。ミルク感のあるバナナアイスクリームに、パリッとした食感で口溶けの良いコーヒー味のスイートチョコを折り入れました。チョコには、エスプレッソと微粉碎したコーヒー豆の2種類のコーヒーパウダーを混ぜ込み、チョコのカカオ感と共に香り立つコーヒーの風味と苦み、コクを味わっていただけます。かじるたび変わるチョコの食感と、リッチなおいしさを楽しむ大人向けのチョコバッキーです。【価格:1本80円(税込86円)、1袋6本入400円(税込432円)／発売日:10月4日(金)※発売中】

■Chateraise PREMIUM GOLD シャインマスカット



上品で華やかな香りが特徴の山梨県産シャインマスカット果汁を使用(マスカット果汁のうち山梨県産シャインマスカットを50%使用)した、フルーティーなシャインマスカットとロドけなめらかなミルクのコクを味わうプレミアムアイスクリームです。自社ワイナリーの樽出し生ワイン(白)を入れ、コクがあり爽やかな香りのマスカットアイスクリームに、濃厚なマスカットソースをマーブル状にあしらいました。【価格:1個210円(税込226円)、1袋4個入730円(税込788円)／発売日:10月4日(金)※発売中】

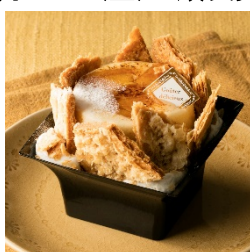
■食感が楽しいパリパリチョコ(右下から時計回りに)バナナ/カラメルブリュレ/カフェラテ



なめらかなアイスに、パリパリ食感のチョコレートをマーブル状に入れ込んだコーンアイスです。定番の「バナナ」に加え、香り高いエスプレッソコーヒーエキスを入れた「カフェラテ」、クレームブリュレをイメージした「カラメルブリュレ」が新発売しました。ザクッと香ばしく焼き上げた自家焼きコーンと、軽快なチョコレートの食感がアイスのおいしさを引き立てます。【価格:各1個140円(税込151円)、各1袋4個入500円(税込540円)／発売中】

<今が旬の秋の味覚を贅沢に使用した秋フェア限定ケーキ>

【秋フェア期間限定商品／発売日:10月11日(金)～順次発売(一部商品を除く※1)】



(左から)

- シャインマスカットと山梨県産巨峰使用 秋の味覚タルト【価格:460円(税込496円)】
- 果実いっぱいフルーツポンプ【価格:500円(税込540円)】
- アップルシブースト【価格:380円(税込410円)】※1:九州地方の店舗は10月14日(月)発売
- クランブルバイクドチーズケーキ【価格:280円(税込302円)】
- ミックスベリーのカタラーナ【価格:1,000円(税込1,080円)／長さ19cm】

【秋フェア実施期間】

先行販売:10月11日(金)～10月20日(日)
1グループ:10月18日(金)～10月27日(日)
2グループ:10月25日(金)～11月3日(日)

秋フェア限定商品は、フェア実施店舗にて、上記のフェア期間のみの限定販売です。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/campaign/2019autumn>) にて10月11日(金)よりご確認ください。

■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527店舗、海外9ヶ国・地域62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527店舗、海外9ヶ国62店舗(2019年9月30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