

報道関係者各位

2019年10月30日  
株式会社シャトレーゼ

## シャトレーゼ、「2019 ワインフェア」開催

### 人気の樽出し生ワイン※1に、甲州ぶどう使用「ヌーヴォー甲州」が登場

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 528 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、「2019 ワインフェア」を全国の樽出し生ワイン取扱店舗にて 11 月 8 日(金)より順次開催します。「2019 ワインフェア」では、山梨県産甲州種ぶどうを使用した「樽出し生ワイン シャトレーゼヌーヴォー甲州」を限定発売いたします。



#### ■ 樽出し生ワイン シャトレーゼヌーヴォー甲州 **フェア限定**

甲州種は柑橘系の果実の香りが特徴的で、程よい酸味が和食に合う葡萄の品種です。その甲州種の出来立て新酒を樽出し生ワインで限定発売。今しか飲めない特別感をお楽しみ下さい。

【価格:900円(税込990円)※初回のみ、別途ボトル代143円(税込157円)が発生します。／サイズ:720ml／発売日:11月8日(金)より順次】

尚、フェア実施店舗は樽出し生ワイン取り扱い店舗に限ります。また、フェア実施期間は、各店舗により異なります。詳細は下記のシャトレーゼホームページをご確認ください。

■2019 ワインフェア:<https://www.chateraise.co.jp/campaign/2019autumnwine>

※11月1日(金)公開予定

#### ※1 シャトレーゼの樽出し生ワインとは



自社ワイナリーをもつシャトレーゼならではの、ワイナリーでしか飲むことができない無濾過・非加熱の生ワインです(※従来の「樽出し生ワイン」シリーズは濾過処理をしていますが、「樽出し生ワイン シャトレーゼヌーヴォー甲州」は短期間にワインを綺麗にするため粗濾過をしています)。ご注文を受けてから、樽から専用のボトルへボトリングします。フレッシュで飲みやすい味わいとお手頃な価格が人気を集めています。

※初回のみ専用のボトルをお買い求めいただけます。

※2回目以降は、専用のボトルをお持ちいただければボトル代は発生いたしません。

■ 樽出し生ワイン(赤/白)

【価格:各 686 円(税込 754 円)※初回のみ、別途ボトル代 143 円(税込 157 円)が発生します。/  
サイズ:720ml/発売中】

<ワインフェアに合わせて、ワインに合うチョコレートやチーズのスイーツを全国の店舗で新発売>

~ケーキ・デザート~

■ ふわふわフロマージュ 苺



さっぱりとしたレアチーズと、甘酸っぱい苺ジャムのバランスが良い、ワインによく合うケーキです。苺風味スポンジクリームで包み、見た目もかわいらしく仕上げました。  
【価格:280 円(税込 302 円)/発売日:11 月 8 日(金)】

■ ミロワールショコラ



ベルギー産クーベルチュールチョコレートを使用した香り高いチョコムースと、すっきりとした苦みのあるココアクッキーを組み合わせ、グラサージュをかけました。ワインによく合う、濃厚なチョコレートを満喫できる一品です。  
【価格:300 円(税込 324 円)/発売日:11 月 8 日(金)】

■ 北海道マスカルポーネのティラミス



しっかりとしたミルク感、すっきりとした後味が特徴の北海道産マスカルポーネチーズを使用したティラミスです。芳醇なコーヒーのほろ苦い風味との相性は抜群です。  
【価格:220 円(税込 237 円)/発売日:11 月 6 日(水)】

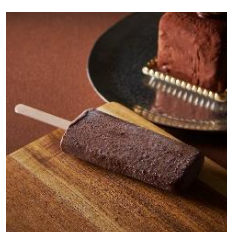
~アイス~

■ 4種のチーズのバイクドチーズケーキバー



バイクドチーズケーキの濃厚な風味と食感をアイスバーにしました。4種のチーズ(クリームチーズ、ゴーダチーズ、パルメザンチーズ、チェダー)を使用し、チーズの風味豊かでねっとりとした食感のアイスに、砕いたグラハムクッキーを練り込みました。まるでバイクドチーズケーキをそのまま冷凍したかのような濃密な食感と風味です。【価格:1本 70 円(税込 75 円)、1袋 6本入 340 円(税込 367 円)/  
発売日:11 月 8 日(金)】

■ ベルギーショコラのガトーショコラバー



ガトーショコラの濃厚な風味と食感をアイスバーにしました。ベルギー産クーベルチュールを使用したチョコの風味豊かでねっとりとした食感のアイスに、細かく砕いたブラックココアクッキーを練り込みました。まるでガトーショコラをそのまま冷凍したかのような濃密な食感と風味です。  
【価格:1本 70 円(税込 75 円)、1袋 6本入 340 円(税込 367 円)/  
発売日:11 月 8 日(金)】

## ～その他、ワインに合う定番焼き菓子～

### ■ シャトー・レザン



洋酒と自社ワインに漬け込んだ2種のレーズンに、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使用したクリームを合わせ、香ばしく焼いたサブレでサンドしました。この秋おすすめのレーズンサンドです。  
【価格:120円(税込129円)／発売中】

### ■ 豊酪(ゴルゴンゾーラ&はちみつ／CHEDDAR&エダム／カマンベール&くるみ)



3種類の濃厚なチーズの味わいを楽しめるブッセです。ふんわりと焼き上げたブッセ生地、角切りチーズ入りチーズクリームをサンドしました。コク深くもほのかな甘さが香る「ゴルゴンゾーラ&はちみつ」、くせがなく甘さと塩気のバランスが程よい「CHEDDAR&エダム」、濃厚な味わいとくるみの食感が楽しめる「カマンベール&くるみ」と、それぞれのチーズのおいしさをお楽しみいただけます。  
【価格:各100円(税込108円)／発売中】

### ■ 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528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528店舗、海外9ヶ国62店舗(2019年10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