

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年3月2日

株式会社シャトレゼ

## 「最中」と「どら焼き」を組み合わせた 新感覚和菓子「もなどら」、3月6日より新発売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 534 店舗、海外 8ヶ国・地域 64 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）は、伝統的な和菓子である「最中」と「どら焼き」を組合せた新食感和菓子「もなどら」を3月6日より全国のシャトレゼにて新発売します。



### ■ もなどら こしあん

新鮮な卵でふんわりと焼き上げたどら焼き皮と、サクサクと香ばしい最中で、求肥入り自家炊きこし餡を両側から挟みました。どら焼き皮は、卵黄をたっぷりを使用し、カステラのような卵のこくを感じる仕上がりが特徴。北海道十勝産小豆を白州名水で丁寧に炊き上げた上品な甘さのこし餡の中に、もちもちとした求肥を入れました。ころんとした形がかわいらしい、どら焼き、最中、餡、求肥の調和したおいしさをお楽しみいただける、新感覚の和菓子です。

【価格：140円（税込151円）／発売日：3月6日（金）】

### ■ 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、お値打ち価格で」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534店舗、海外8ヶ国・地域64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、牛乳や卵など契約農家より新鮮素材を直接仕入れ、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して、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 534 店舗、海外 8 ヶ国・地域 64 店舗 (2020 年 3 月 2 日時点)  
創業 : 1954 年 (昭和 29 年) 12 月 20 日  
U R L : <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、田中、市川  
TEL:03-3571-5251 MAIL: [chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp)