

NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年3月5日

株式会社シャトレゼ

**発売から累計 4,800 万本以上を販売する大人気アイス！
「チョコバッキー」シリーズに
大人向けフレーバー「焦がしバターキャラメル」が新登場
全国のシャトレゼで 3 月 6 日より販売開始**

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、2018年3月の発売より2年間で累計 4,800 万本以上を販売した大人気アイス「チョコバッキー」の新作、「大人のチョコバッキー 焦がしバターキャラメル」を、全国のシャトレゼにて3月6日（金）に発売します。



【発売から2年間で累計 4,800 万本以上を販売！「チョコバッキー」の大人向けフレーバー】

■ 大人のチョコバッキー 焦がしバターキャラメル

なめらかなアイスの中に、ランダムかつどっさりに入ったチョコレートの食感を楽しむ「チョコバッキー」に、焦がしバターキャラメルとローストキャラメルの2種類のキャラメルを使用した、リッチなおいしさのフレーバーが登場します。甘く香ばしい、ほろ苦い後味の濃厚なキャラメルアイスに、パリッとした食感で口溶けの良いスイートチョコを折り入れました。チョコレートにカリッとした食感のキャラメルチップを混ぜ込むことで、チョコとキャラメルチップの2つの異なる軽快な食感が楽しめます。

【価格：1本 80 円（税込 86 円）・6本入 400 円（税込 432 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 534 店舗、海外 8 ヶ国・地域 64 店舗（2020 年 3 月 5 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、田中、市川
TEL:03-3571-5251 MAIL: chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp