

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2020年11月16日

株式会社シャトレゼ

## こだわりの詰まったワンランク上のシュークリーム

## 「プレミアムダブルシュー」登場

全国のシャトレゼで 11月18日より販売開始

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 552 店舗、海外 8ヶ国・地域 85 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、「プレミアムダブルシュー」を、全国のシャトレゼにて 11月18日(水)より発売します。



## ■ プレミアムダブルシュー

北海道産発酵バターを使用し、丁寧に焼き上げた香ばしく味わい深い存在感のあるシュー皮に、厳選した濃厚卵のカスタード(ホイップクリーム入り)と北海道産純生クリーム使用のミルク風味豊かなホイップクリームを詰めた、ワンランク上のプレミアムシュークリームです。

## こだわりの素材

- ・シュー皮：北海道産発酵バターを使用。
- ・カスタードクリーム：厳選した新鮮な卵、北海道産発酵バター、マダガスカル産バニラビーンズを使用。
- ・ホイップクリーム：北海道産純生クリームを使用。

## こだわりのおいしさ

- ・シュー皮：じっくりと焼き上げ、カラッと水分を飛ばすことで、発酵バターの香り豊かなしっとりとしたシュー皮が誕生。
- ・カスタードクリーム：北海道産発酵バターを使用し、新鮮な卵のおいしさにコクを加えた濃厚な味わいに仕上げた。使用するバニラビーンズは、芳醇な香りのマダガスカル産バニラビーンズを使用。

価格：150円(税込162円)／発売日：11月18日(水)

※ケーキショーケース内で販売いたします。

## ■ 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 552 店舗、海外 8ヶ国・地域 85 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：株式会社シャトレゼ

代表者：代表取締役社長 古屋勇治

従業員数：1,200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 552 店舗、海外 8ヶ国・地域 85 店舗(2020年11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、田中、樋口、市川

TEL:03-3571-5251 MAIL: [chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp)

◇◇ シャトレゼ広報事務局からのお知らせ ◇◇

新型コロナウイルス対策のため、一部、在宅勤務を実施しております。

在宅勤務期間中のお問い合わせは、メールにて受け付けております。

大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解くださいますようお願い申し上げます。