

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年3月31日

株式会社シャトレーゼ

「天空の抹茶®」を贅沢に使用した抹茶スイーツ登場

全国のシャトレーゼで期間限定販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 560 店舗、海外 8 ヶ国・地域 95 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)は、「天空の抹茶®」を使用した抹茶スイーツ 3 種を、全国のシャトレーゼにて期間限定で販売いたします。



～天空の抹茶®とは～

静岡県産の標高 300m の自然豊かな山間地にある茶畑、『天空の覆い茶園』で栽培された碾茶を、丁寧な微粉末にした高品質の抹茶。旨みが強く、濃厚で奥深い甘みとほどよい苦みが特徴。

※「天空の抹茶」は、(株)小柳津清一商店の登録商標です。

■抹茶ダブルシュークリーム

静岡県産天空の抹茶をカスタードクリームに使用。天空の抹茶の特徴である旨味と渋みのバランスのとれた濃厚な味わいを、ミルク感のあるホイップクリームとともに味わっていただけるシュークリームです。シュー生地には隠し味としてアールグレイで香り付けをし、キレのある上品な味わいをお楽しみいただけます。

価格：100円(税込108円)

発売日：4月9日(金)

■抹茶わらび餅あんみつ(写真右)

彩り豊かな素材(マンゴーシロップ漬け、さくらぼシロップ漬け、天空の抹茶を使用した抹茶わらび餅、自家炊き粒餡、塩豆(赤えんどう豆))を組み合わせ、天空の抹茶を使用した抹茶風味ホイップクリームを合わせたあんみつです。コリコリとした食感の寒天と、抹茶の上品な苦み、粒餡、フルーツの甘味、酸味の組合せをお楽しみいただけます。黒蜜と合わせると、より風味が引き立ちます。

価格：280円(税込302円)

発売日：4月7日(水)

■天空の抹茶使用 抹茶のモンブラン(写真左下)

黒糖餡を入れた黒糖ムースに、鮮やかな緑色で香りが高く濃厚な味の「天空の抹茶」を使用した抹茶クリームをたっぷり絞りました。黒糖ムースの甘味と、苦みが控えめで旨味が感じられる抹茶クリームが絶妙にマッチした、抹茶好きには堪らないモンブランです。

価格：350円(税込378円)

発売日：4月16日(金)

■ 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560店舗、海外8ヶ国・地域95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：1,200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560店舗、海外8ヶ国・地域95店舗(2021年3月31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、樋口、市川
TEL:03-3571-5251 MAIL: chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp

◇◇ シャトレー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。