



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2022年5月25日

## 毎年人気の糖質を抑えたケーキから 「糖質を考えた ベリーとレアチーズのカップ」が新登場 「糖質を考えた ティラミスモンブラン」も 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670店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国135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、2020年より販売を開始した、糖質を抑えたケーキを今年も全国のシャトレーゼにて6月3日（金）から期間限定で販売いたします。

【毎年好評の糖質を考えたケーキシリーズに、ベリー香るカップデザートが新登場！】



■糖質を考えた ベリーとレアチーズのカップ  
（画像左）＜新登場＞

1個あたりの糖質を9.3g（エリスリトールを除く）に抑えたケーキです。砂糖の一部にエリスリトールを使用した濃厚な味わいの低糖質レアチーズムースに、食物繊維や大豆粉で焼き上げたスポンジと甘酸っぱい低糖質ラズベリームース、低糖質ベリーソースを重ね、仕上げにホイップクリームとラズベリーを一粒飾りました。

口いっぱいにベリー広がる爽やかなカップデザートは、暖かくなるこれからの時期におすすめです。

■糖質を考えた ティラミスモンブラン（画像右）

1個あたりの糖質を6.3g（エリスリトールを除く）に抑えたモンブランケーキです。食物繊維や大豆粉で焼き上げたスポンジ、低糖質コーヒーゼリー、ほんのりラム酒香る低糖質コーヒークリームを重ね、仕上げに低糖質マスカルポーネクリームをたっぷりとしぼりココアパウダーをあしらいました。糖質を抑えながらもティラミスのおいしさを存分にお楽しみいただけます。



上記、糖質を考えたケーキの価格および販売期間

価格：各360円（税込388円）／販売期間：6月3日（金）～7月中旬頃までの予定

## 株式会社シャトレーズとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレーズ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670店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国135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。シャトレーズは、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ズ

代表者：代表取締役社長 古屋勇治

従業員数：1,800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670店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国135店舗(2022年5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)