



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2022年5月30日

初夏の味覚さくらんぼを使用した贅沢スイーツが勢揃い 「さくらんぼフェスタ」 YATSUDOKIで期間限定開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内670店舗、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、現在国内に27店舗を展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI」（一部店舗を除く）にて、旬のさくらんぼを使用したスイーツが揃う「さくらんぼフェスタ」を6月3日（金）より期間限定で開催いたします。



【旬のおいしさをスイーツで楽しむ、YATSUDOKIのスイーツフェスタ】

厳選素材にこだわったプレミアムなスイーツを提供するYATSUDOKIでは、メロン、さくらんぼ、もも、シャインマスカットと、旬のおいしさをスイーツで楽しんでいただく、フルーツフェスタを実施しています。6月から7月は、初夏の味覚、さくらんぼを使用したスイーツが揃う、さくらんぼフェスタを開催。その時期に一番おいしいものを選んで、店内仕立てでご提供いたします。

◆6月3日（金）～ 山梨県南アルプス市 西村農園のさくらんぼ

山梨県の西側にある南アルプス市は、果物の生産に適した気候の地域です。水はけのよい土壌で育てられたさくらんぼは、酸味が少なく、糖度が高いのが特徴です。

◆6月下旬頃 ～ 山形県産さくらんぼ

全国生産量の、実に7割を占める山形県。高い山々に囲まれ、昼と夜の寒暖差の激しい気候で育ち、良質で甘味が強くハリのある食感とジューシーな果肉が特徴です。

※とれたての農作物を使用しておりますので、発売開始と終了は天候によって変更いたします。

※商品の内容が多少変更することもございます。

■さくらんぼと苺のフロマージュタルト

旬のさくらんぼと苺をふんだんに飾った季節限定のタルトです。
フランス産クリームチーズを使用した爽やかな酸味のレアチーズクリームと、ふんわり焼き上げたスポンジ、カスタード入りホイップクリームで作ったタルトの上に、口溶けのいい北海道産純生クリームを重ね、甘酸っぱいさくらんぼや苺をトッピングしました。見た目も華やかなタルトはパーティーシーンにもおすすめです。

価格：ホール 3,000 円（税込 3,240 円）／サイズ：直径 15cm
ピース 490 円（税込 529 円）



※画像はホール（15cm）です。

■さくらんぼのショートケーキ（ホール）

真っ赤に輝くさくらんぼが主役のショートケーキです。
うみたて卵を使用したふんわり食感のスポンジと、口溶けの良い北海道産純生クリームで苺をサンドしたボディに、旬のさくらんぼを飾りました。甘酸っぱいさくらんぼがクリームの程よい甘みとバランスよく合わさっています。

価格：2,500 円（税込 2,700 円）／サイズ：直径 11cm



■さくらんぼと桃のパナコッタ

色と味のコントラストが楽しめる、ぷるんとなめらかひんやりスイーツです。
八ヶ岳契約牧場のしぼりたて牛乳を使用したレモン風味のパナコッタに、キルシュジュレと山梨県産の桃ピューレを使用した桃ジュレを合わせ、旬のさくらんぼをジュレの中に入れた、三層仕立ての見た目も味も爽やかな、初夏にぴったりのカップデザートです。

価格：450 円（税込 486 円）

※洋酒が入っていますので、お子様やアルコールに弱い方はご遠慮ください。



■グリオット・ショコラ

欧州で人気の果物「ミラベル（黄色すもも）」のブランデーを使用したキレのあるムースが特徴のケーキです。ミラベルを蒸留して作ったブランデーのムースの中に、程よく酸味のきいたグリオットチェリーの果肉入りジュレを忍ばせ大人の味わいに。仕上げにナッツ入りチョコをかけ、純生クリームと国産さくらんぼを飾り、見た目も可愛らしく仕上げました。

価格：450 円（税込 486 円）

※洋酒が入っていますので、お子様やアルコールに弱い方はご遠慮ください。



【旬の今しか味わえない、「佐藤錦」をまるごと使用した贅沢和菓子】

■山梨県南アルプス産 佐藤錦のさくらんぼ餅

山梨県南アルプス市の西村農園で栽培される高級さくらんぼ「佐藤錦」をまるごと求肥で包み込みました。ジューシーで甘酸っぱい果汁が口いっぱい広がります。

販売期間：6月3日（金）～6月17日（金）

価格：4 個入 550 円（税込 594 円）

※農作物のため、天候などの影響により販売期間が前後する場合がございます。



上記、さくらんぼスイーツの発売日：6月3日（金）

※さくらんぼフェアは、YATSUDOKI 江坂、YATSUDOKI 池田では実施しておりません。

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）