



報道関係各位

株式会社シャトレゼホールディングス

NEWS RELEASE

2026 年 9 月 26 日

**瀬戸内産レモンを使用した焼き菓子「せとれもん」の製造拠点
「シャトレゼ スイーツファクトリー せとうち」
9 月 26 日（土）オープン
リゾートホテルで”見る・知る・味わう”新たなお菓子体験**

株式会社シャトレゼホールディングス（本社：山梨県甲府市下曾根町 3440-1 代表取締役社長 齊藤貴子）は、シャトレゼグループの滞在型リゾートホテル「シャトレゼ ガトーキングダム せとうち」（広島県呉市）に、スイーツ工場『シャトレゼ スイーツファクトリー せとうち』を新設し、2026 年 9 月 26 日（土）にオープンいたしました。

「シャトレゼ ガトーキングダム せとうち」は、瀬戸内海を一望する自然豊かな環境のなかで、地元食材を取り入れたお食事やスイーツなどを通じて、ゆったりとした寛ぎの時間をご提供する滞在型リゾートホテルです。2024 年 9 月に宿泊、レストラン、カフェの営業を開始して以来、シャトレゼならではの「お菓子」を通じた体験の充実を進めてまいりました。

今回オープンした『シャトレゼ スイーツファクトリー せとうち』は、生地仕込みから焼成、コーティング、放冷、包装・箱詰めまでを一貫して行うホテル内のスイーツ工場であり、同工場で製造した瀬戸内産レモンの風味豊かな焼き菓子『せとれもん』が、各地のシャトレゼ店舗へ順次届けられます。シャトレゼグループのホテルでは、これまでバウムクーヘン工房などを併設してきましたが、こうした一連の製造工程を備えた本格的なスイーツ工場の併設は初となります。

さらに同工場では、『せとれもん』ができあがっていく様子を間近でご覧いただける見学エリアを設置し、宿泊のお客様にはつくりたての『せとれもん』をその場で味わっていただけます。お菓子づくりを「見る」「知る」「味わう」体験を通じて、ご家族をはじめ幅広い世代のお客様に、シャトレゼグループならではの新たなリゾートステイをご提供します。

また、同工場のオープンならびに瀬戸内産レモンを使用した商品の製造・他地域への供給を通じて、地域での雇用創出に加え、瀬戸内の魅力発信や地域活性化にも貢献してまいります。

1. お菓子ができあがるまでを間近で楽しむ「スイーツ工場」

『シャトレゼ スイーツファクトリー せとうち』には、どなたでもお菓子の製造工程をご覧いただける見学エリアを設けています。工場内では焼き菓子の『せとれもん』を製造。生地仕込みから焼成、コーティング、放冷、包装・箱詰めまで、お菓子ができあがる一連の工程を間近でご覧いただけます。また、見学エリアでは、お菓子づくりについて楽しみながら学べるクイズなどもご用意し、お子様から大人まで気軽にお楽しみいただけます。



2. このスイーツ工場だからこそ味わえる「つくりたて」のおいしさ

『シャトレゼ スイーツファクトリー セとうち』では製造工程を見学するだけでなく、ホテルにご宿泊のお客様にはつくりたての『せとれもん』をその場でお楽しみいただけます※。同工場で製造する『せとれもん』は、瀬戸内産レモンの「果汁」と「果皮」をふんだんに使用したマドレーヌです。自社で焦がした国産バターを使用した、しっとりふんわりとした生地、レモンの風味豊かな糖衣をまとうせる工程を加えることで、一般のマドレーヌとは異なる食感に仕上げました。同工場で製造した『せとれもん』は、10月2日（金）より広島県・九州地方などの店舗から順次、販売予定です。

製造工程を見学した後、その場でつくりたてのおいしさを味わっていただくことで、通常の店舗とは異なるかたちでシャトレゼのお菓子づくりの魅力を感じていただける機会をご提供します。



※製造工程の見学は宿泊者以外の方も可能です。つくりたての『せとれもん』は宿泊者限定で10/2(金)より提供開始予定、通常商品はホテル内の売店でも販売します。なお、アレルギーは卵、乳、小麦、大豆になります。

3. 瀬戸内での滞在に、シャトレゼならではの「お菓子体験」を

「シャトレゼ ガトーキングダム セとうち」は、2024年9月の宿泊・レストラン営業開始以降、瀬戸内海を望む客室、地元食材を取り入れたレストラン、カフェ、大浴場などを通じて、瀬戸内の自然とともにゆったりと過ごしていただけるリゾートづくりを進めてきました。さらに今回、『シャトレゼ スイーツファクトリー セとうち』のオープンにより、「泊まる」「食べる」「寛ぐ」といったホテルでの滞在に、お菓子づくりを「見る」「知る」「味わう」新たな体験が加わります。今後もシャトレゼグループならではの食とスイーツを通じて、地域の皆様や瀬戸内を訪れるお客様に、ここでしか味わえない時間をご提供してまいります。

■『シャトレゼ スイーツファクトリー セとうち』概要

施設名称：シャトレゼ スイーツファクトリー セとうち

所在地：広島県呉市安浦町三津口 326-48

製造商品：焼き菓子『せとれもん』

見学可能時間：ホテル営業日（火曜・水曜は除く） 10時～14時頃（オープン時点）

見学料金：無料

※つくりたての「せとれもん」はホテル宿泊者に限定して10/2(金)より提供開始予定

商品提供方法：ホテルチェックイン時に、QRコードの記載されたチケットをお渡し



■「シャトレゼ ガトーキングダム セとうち」施設概要

ホテル名：「シャトレゼ ガトーキングダム セとうち」

<https://setouchi.gateauxkingdom.com/>

住所：広島県呉市安浦町三津口 326-48

客室数：地上6階建て 全62室

開業日：2024年（令和6年）9月22日

■会社概要

会社名：株式会社シャトレゼホールディングス

代表者：代表取締役社長 齊藤 貴子

従業員数：連結 4,450名

事業内容：菓子、ワイン・日本酒、ホテル、ゴルフ等の各事業を中心とした企業グループの
企画・管理

事業所：本社 山梨県甲府市下曾根町 3440-1

創業：1954年（昭和29年）12月20日

売上高：連結1,626億円（2026年3月期）

■シャトレゼについて

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895店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国156店舗（9月25日時点）で展開しています。