

## NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年4月9日

株式会社シャトレゼ

## まるで果実そのもののような食感のアイス！

## 「果実食感バー」に新フレーバーが登場

## 全国のシャトレゼで4月16日より販売開始

菓子専門店「シャトレゼ」を国内570店舗、海外8ヶ国100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、「果実食感バー 北海道赤肉メロン」と「果実食感バー ゴールデンパイン」を、全国のシャトレゼにて4月16日(金)より販売します。



## ■果実食感バー 北海道赤肉メロン

北海道産赤肉メロン果汁を使用。ねっとりとした食感と、メロンの芳醇な香りと豊かな甘みが特徴の、まるで冷凍したメロンをそのまま食べているかのような、子供から大人まで楽しめる濃厚なフルーツアイスです。

※やわらかい食感のアイスですので、他のアイスに比べたいへん溶けやすくなっております。お召し上がりの際はご注意ください。



## ■果実食感バー ゴールデンパイン

香り高く、強い甘みが特徴のゴールデンパイン果汁・果肉を使用（※ゴールデンパインは、果汁・果肉のうち、76%使用。）パインの繊維感を出すため、ダイス状にカットしたゴールドパイン果肉を混ぜ込みました。ねっとりシャリッとした食感と、芳醇でジューシーな風味が香る、まるで冷凍したパインをそのまま食べているかのような、子供から大人まで楽しめる、濃厚なフルーツアイスです。

※やわらかい食感のアイスですので、他のアイスに比べたいへん溶けやすくなっております。お召し上がりの際はご注意ください。



## 上記、果実食感バー北海道赤肉メロン／ゴールデンパインの価格及び発売日

価格：1本70円(税込75円)／6本入340円(税込367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570店舗、海外8ヶ国100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570店舗、海外8ヶ国100店舗(2021年4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](mailto: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。