

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年4月15日

株式会社シャトレゼ

**お子様の健やかな成長をケーキでお祝い！
シャトレゼ「こどもの日スイーツ」****全国のシャトレゼで4月23日より新発売**

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、「こどもの日スイーツ」を、4月23日（金）より全国のシャトレゼで発売します。

**【こどもの日はお家でパーティー！シェアできるデコレーションケーキ】****■こどもの日 フルーツトレイン（写真左上）**

かわいらしい機関車をイメージしたデコレーションケーキです。ロールケーキ、ホイップクリームケーキ、チョコクリームケーキ、ガトーショコラ、フルーツケーキを1個ずつ組合せてホイップクリームや色とりどりのフルーツを飾りつけ、砂糖菓子の人形や生チョコレートを乗せました。

価格：4,000円（税込4,320円）／サイズ：長さ37cm

■こどもの日 アソートデコレーション（写真右）

1台で8種類のフレーバーのケーキを楽しむことができるデコレーションケーキです。苺みるく、パリパリチョコレート、ホワイトチョコレート、チョコバナナ、抹茶、ミックスベリー、レアチーズ、マロンのケーキを1個ずつ詰め合えました。

価格：2,900円（税込3,132円）／直径18cm

■こどもの日 2つの味が楽しめるハッピーどうぶつデコレーション（写真左下）

ホイップクリームとチョコクリームの2つの味が楽しめるデコレーションケーキです。苺（苺パウダー和え）、ホイップクリームをサンドしたケーキには、スポンジの中に濃厚でなめらかなカスタードを入れてチョコクリームで仕上げたくまちゃんを乗せました。チョコクリーム、チョコレートシロップ、シリアル入りチョコをサンドしたケーキには、スポンジの中に濃厚なミルク風味のカスタードと自家炊き粒餡を入れ、ホイップクリームで作ったパンダちゃんを乗せました。色とりどりのフルーツが見た目にも美しい、こどもの日のお祝いにぴったりのデコレーションケーキです。

価格：3,400円（税込3,672円）／サイズ：直径18cm

■こどもの日 こいのぼりデコレーション

しっとりとしたスポンジで、苺クリームと苺パウダーを絡めた苺をサンドしました。苺、苺クリーム、チョコレートでこいのぼりを表現した、こどもの日ならではのこいのぼりデコレーションケーキです。

価格：1,800円（税込1,944円）／サイズ：長さ18cm



【思わず笑顔になる！こどもの日にちなんだ、かわいらしいお手頃サイズのケーキ】



■こどもの日 かわいくまちゃんのプリンアラモード（写真左）

かわいくまちゃんをかたどったチョコケーキとフルーツを飾ったプリンアラモードです。しっとりとしたココアスポンジにホイップクリーム入りカスタードクリーム、新鮮な卵で作った焼きプリンを重ね、口溶けのよいホイップクリームをたっぷり絞りました。

価格：420円（税込453円）

■こどもの日 こいのぼりロール

ふんわりと丁寧に焼き上げたスポンジで、カスタード入りホイップクリームを巻いたクリームたっぷりのロールケーキです。かわいらしいこいのぼりをイメージしました。

価格：350円（税込378円）

■こどもの日 プレミアムかぶとケーキ

男の子の健やかな成長を祈願し、病気や事故などから身を守るための「かぶと」の形に見立てた、見た目にも楽しいケーキです。クッキーランチ入りホイップクリーム、苺、バナナをココアスポンジでサンドし、その上にマシュマロが入ったチョコクリームをのせました。

価格：550円（税込594円）

【みんなで祝いしよう！アレルギーをお持ちのお客様におすすめのケーキ】

■こどもの日 乳と卵と小麦粉を使用していないデコレーション

乳と卵と小麦粉を使用していないこどもの日用デコレーションです。ホイップクリームの代わりに豆乳クリームを使用し、スポンジには卵の代わりに大豆タンパクを、小麦粉の代わりに米粉を使用しています。素材・製法にこだわった口どけの良いスポンジで、やさしい甘さの豆乳クリームと甘酸っぱい苺のコンポートをサンドしました。別添の新鮮な苺と、乳卵小麦不使用のデコレーションセットを自由に飾り付けて、オリジナルのデコレーションをお楽しみいただけます。

※大豆を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※マジパンプレートは、はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい。

※マジパンプレートには、アーモンドを使用しています。

※この製品の製造ラインでは、乳、卵、小麦を使用した製品も製造しておりますが、アレルギー検査を行い出荷しています。

価格：3,093円（税込3,340円）／サイズ：直径15cm



また、「卵と小麦粉を使用していないデコレーション ショート(左)/チョコ(右)」も発売いたします。



※牛乳を使用していますので、乳アレルギーの方にはおすすめできません。

※大豆を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※マジパンプレートは、はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい。

※マジパンプレートには、アーモンドを使用しています。

※この製品の製造ラインでは、卵、小麦を使用した製品も製造しておりますが、検査を行い出荷しています。

価格：3,000円(税込3,240円) / サイズ：各直径15cm

上記、「こどもの日」スイーツの販売期間：4月23日(金)～5月5日(水)

詳しくは、ホームページ「こどもの日スペシャルページ」をご参照ください。

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/kids2021>

※4月15日(木) 公開予定

■ 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：1,700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