

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年5月27日

株式会社シャトレゼ

人気の糖質カットスイーツに新商品が登場 「糖質を考えたケーキ」 「糖質 70%カットのアイス」(全4種)

全国のシャトレゼで6月4日(金)から 順次販売開始

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、小麦粉の代わりに食物繊維や大豆粉を使用し、砂糖の一部に体に吸収されにくい糖を使用して糖質を抑えた「糖質を考えたケーキ」2種を6月4日(金)から、「糖質70%カットのアイス」2種を6月17日(木)から全国のシャトレゼにて順次販売いたします。

■糖質を考えたケーキ2種(ケーキ売場にて販売)



「糖質を考えた ティラミスモンブラン」



「糖質を考えた アーモンドミルクと紅茶のカップ」

■糖質を考えた ティラミスモンブラン

1個あたりの糖質を5.6g(エリスリトールを除く)に抑えたケーキです。食物繊維や大豆粉で焼き上げたスポンジと低糖質のコーヒークリームを重ね、中に低糖質のコーヒーゼリーをいれました。仕上げに低糖質の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お楽しみいただけます。

■糖質を考えた アーモンドミルクと紅茶のカップ

1個あたりの糖質量を6.7g(エリスリトール、マルチトールを除く)に抑えたケーキです。大豆を使用したチョコパフが入った低糖質のアーモンドミルクムースと、紅茶シロップで味付けした低糖質のスポンジ、低糖質の紅茶ムースを重ね、ホイップクリームの上にアーモンドをトッピングしました。アーモンドのやさしい香ばしさと紅茶の風味豊かなクリームの相性が良いカップデザートです。

価格:各360円(税込388円)、販売期間:6月4日(金)～8月下旬頃まで

■糖質 70%カットのアイス2種【6月17日（木）発売】



■糖質 70%カット※のアイス あまおう苺（写真左）

食物繊維や豆乳をふんだんに使用することで、ボリューム感がありながらも1個あたりの糖質を5.0g（エリスリトール、マルチトールを除く）、カロリー78kcal に抑えました。ミルクのやさしい甘さと、さわやかに広がる苺の風味豊かなアイスです。

※日本食品標準成分表 2015年版（七訂）アイスマルクと比較して糖質 70%カット、カロリー34%カット

価格：140円（税込151円）／4個入 520円（税込561円）

■糖質 70%カット※のアイス チョコバナラバー（写真右）

食物繊維や豆乳をふんだんに使用することで、ボリューム感がありながらも1個あたりの糖質を3.7g（マルチトールを除く）に抑えました。パリッとした食感が楽しい砂糖不使用のチョコでコーティングしたバナラアイスバーです。

※日本食品標準成分表 2015年版（七訂）ラクトアイスと比較して糖質 70%カット

価格：80円（税込86円）／6本入 400円（税込432円）

■シャトレーゼの「糖質カットスイーツ」

シャトレーゼでは、業界に先駆け 2009年より糖質カットスイーツを販売しています。糖質カットのケーキをはじめ、シュークリーム、プリン、アイスクリーム、チョコレート、どらやき、パン、ピザなどをラインナップ。糖質でお悩みのお客様や、日頃の健康やダイエットなどで糖質を気にされているお客様に向け、菓子専門店として素材・製法にこだわり、糖質をカットしつつもおいしさを損なうことのないスイーツを通して、心と体の健康をお届けしてまいります。

<糖質カットスイーツの詳細>

URL：<https://www.chateraise.co.jp/e-shop/campaign/glucide>

※シャトレーゼの「糖質カットスイーツ」各種は、シャトレーゼオンラインショップでも購入可能です。

※「糖質を考えたケーキ」2種は、全国のシャトレーゼ店頭でのみ販売いたします。

■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）

< 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

◇◇ 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。