

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年6月8日

株式会社シャトレゼ

デザート感あふれるヨーグルト 「贅沢生クリームヨーグルト Cream&Creamy」登場 全国のシャトレゼで6月11日より販売開始

菓子専門店「シャトレゼ」を国内580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、「贅沢生クリームヨーグルト Cream&Creamy」を、全国のシャトレゼにて6月11日(金)より発売します。

■ 贅沢生クリームヨーグルト Cream&Creamy (クリームアンドクリーミー)



八ヶ岳高原にある契約牧場でとれた新鮮な生乳を自社で低温殺菌し加工した牛乳と、北海道産生クリームを贅沢に使用しました。

生クリームと牛乳をバランスよく配合し、酸味の少ないまるでクリームチーズのような味わいが特徴で、濃厚だけどしつこくない、満足感のあるデザートの一品として食べて頂きたいデザートヨーグルトです。

価格：100円(税込108円)
発売日：6月11日(金)

■ 株式会社シャトレゼとは

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580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580店舗、海外8ヶ国100店舗(2021年6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