

シャトレーゼ糖質カットスイーツに 「糖質 50%カットの抹茶ロール」登場 全国のシャトレーゼで7月2日（金）より販売開始

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 590 店舗、海外 8 ヶ国・地域 100 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレーゼ(本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治)は、「糖質 50%カットの抹茶ロール」を、全国のシャトレーゼにて7月2日（金）より販売いたします。

■糖質 50%カットの抹茶ロール

うみたて卵を使用し、ふんわりと焼き上げた低糖抹茶スポンジで、風味豊かな低糖抹茶クリームと、低糖抹茶カスタードを巻きました。糖質が気になる方にも食べていただける抹茶クリームのロールケーキです。



おいしさのポイント

- ①宇治抹茶を使用することで、糖質を抑えつつもリッチな抹茶の味わいをお楽しみいただけます。
- ②砂糖の一部を食物繊維と吸収されにくい糖に、小麦粉の一部を食物繊維に置き換え、糖質を抑えました。

糖質量について

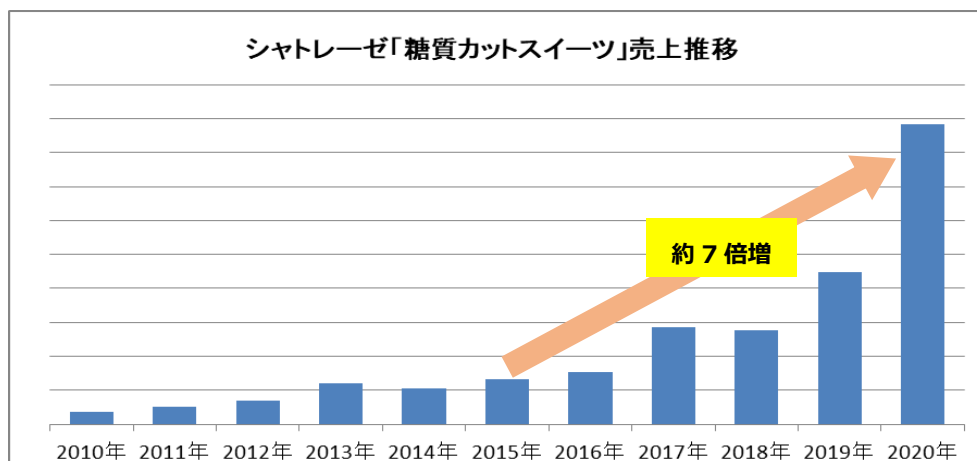
1個当たりの糖質を9.7g（エリスリトールを除く）に抑え、当社「うみたて卵のふんわり厚切りロール（1個）」と比較して糖質を50%カットいたしました。

発売日：2021年7月2日(金)

価格：150円(税162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。糖尿病などでお悩みのお客様のほか、ダイエットなどを目的としたお客様より大変好評をいただき、過去 5 年間で売り上げは約 7 倍（※）に増加いたしました。



※2020年の実績は2020年4月～12月時点。

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。

■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590店舗、海外8ヶ国・地域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590店舗、海外8ヶ国・地域100店舗(2021年7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。