

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年7月1日

株式会社シャトレゼ

山梨県産の白桃を使用した桃スイーツが勢ぞろいする 「シャトレゼももフェア」

全国のシャトレゼで7月16日より順次開催

菓子専門店「シャトレゼ」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、株式会社シャトレゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、旬の山梨県産白桃を使用した桃スイーツが勢ぞろいする「ももフェア」を、全国のシャトレゼにて7月16日（金）より順次開催いたします。

山梨県産白桃を使用したスイーツが勢ぞろい

7月に入り、山梨県では桃の収穫が最盛期を迎えます。旬の山梨県産白桃を使用したケーキ、シュークリーム、プリンなどのスイーツを期間限定で発売いたします。



「ももフェア」限定スイーツ

■山梨県産白桃プレミアムパフェ ※フェア限定商品

桃の生産量日本一を誇る、フルーツ王国「山梨県」産の甘く香り高い新鮮な白桃を贅沢に使用。旬の白桃は果肉がしまり、きめ細やかで口当たりがよく、甘みが凝縮されています。カスタード入りホイップクリーム、ラズベリーコンフィチュール、スポンジ、自家製ロゼワインを使用したワインゼリーを重ね、レモン・ミントシロップに漬けた山梨県産白桃とレッドカラント、キラキラとしたレモンゼリーを飾りました。

【価格：550円(税込594円)／発売日：7月16日（金）より順次発売】

※販売期間は店舗により異なります。

【ももフェア実施期間】

先行販売：7月16日（金）～7月25日（日）

1グループ：7月23日（金）～8月1日（日）

2グループ：7月30日（金）～8月8日（日）

ももフェア限定商品は、フェア実施店舗にて上記のフェア期間のみ購入可能です。グループの詳細は、シャトレゼホームページ（<https://www2.chateraise.co.jp/>）にて、7月14日（水）頃よりご確認ください。



旬の白桃を使用したケーキが続々登場

■山梨県産白桃のプレミアム純生クリームショート

旬の山梨県産白桃とミルク感のある純生クリームのくちどけを楽しむ、プレミアムなショートケーキです。口どけなめらかに焼き上げたスポンジで、濃厚な味わいの北海道産純生クリームと山梨県産白桃をサンドしました。トッピングにも山梨県産白桃を贅沢に使用しています。

※山梨県産白桃は、果肉部のみ使用しています。

【価格：430円(税込464円)／販売期間：7月16日(金)～8月8日(日)】



■白桃のムースデコレーション

白桃をモチーフにした、手土産にもぴったりのデコレーションケーキです。スポンジにほんのり酸味がきいたラズベリームースとやさしい甘さの白桃ムースを重ね、ホイップクリームをたっぷり塗りました。中に入っている甘酸っぱい白桃ゼリーが食感のアクセントになっています。

【価格：1,500円(税込1,620円)／

販売期間：7月16日(金)～8月8日(日)頃】



■白桃のカップデザート

甘みが凝縮された白桃のシロップ漬けを贅沢に使用したカップデザートです。ホワイトチョコでコーティングしたアーモンドクランチに、甘くやさしい香りの桃クリーム、甘酸っぱいらズベリーゼリー、チーズクリームを重ねました。甘さと酸味が絶妙にマッチした、食感も楽しめるデザートです。

【価格：370円(税込399円)／発売日：7月14日(水)】



■ピーチメルバ

旬の白桃を使用したカップデザートです。スポンジにオーツ麦ミルクを使用したムース、白桃風味のラズベリーゼリーを重ねました。ラズベリーゼリーの中には、ダイス状の白桃ゼリーを入れました。仕上げにレモン風味のキラキラとしたゼリーと白桃のシロップ漬けを飾り付けた、見た目も涼しげなデザートです。

【価格：300円(税込324円)／発売日：7月14日(水)】



■まんまる白桃ケーキ

まんまるな桃をモチーフにし、見た目にもかわいいケーキに仕上げました。ふんわり焼き上げたマドレーヌの上に、甘酸っぱいらズベリーソース、カスタードクリーム入りホイップクリームを重ね、その上に白桃の果肉が入った白桃ヨーグルトムースを桃のように丸かたどったケーキです。桃の甘い香りと味わいをたっぷり感じられます。

【価格：360円(税込388円)／発売日：7月14日(水)】



ケーキの他にも、桃をふんだんにとりいれた桃スイーツを発売！

■山梨県産白桃ダブルシュークリーム

山梨県産白桃の果汁をたっぷり使用した、果汁感あふれるシュークリームです。口どけの良いアールグレイ風味のシュー皮に、ミルク感のあるホイップクリームと、白桃ゼリーをアクセントにしたホイップクリーム入りカスタードクリームをたっぷり詰めました。

【価格：100円(税込108円)／発売日：7月7日(水)】



■ふんわりロール 山梨県産白桃

新鮮な卵でふんわりと焼き上げたスポンジで、山梨県産白桃果肉のシロップ漬けを混ぜ込んだカスタードクリーム入りホイップクリームを巻きました。クリームはヨーグルト風味で、さっぱりとした夏らしい味わいのロールケーキに仕上げました。

【価格：130円(税込140円)／発売日：7月7日(水)】



■山梨県産白桃牛乳寒天

八ヶ岳高原の牛乳を使用したすっきりとした味わいの牛乳寒天に、山梨県産白桃の果肉が入った甘酸っぱいコンポートをのせた、この季節にぴったりのカップスイーツです。

【価格：130円(税込140円)／発売日：7月7日(水)】



■白桃クリームあんみつ わらび餅入り

白桃のシロップ漬け、白桃わらび餅をのせた、白桃のおいしさを味わうフルーツあんみつです。自家炊き粒餡、マンゴーシロップ漬け、塩豆、ホイップクリーム、寒天を組合せ、彩り豊かに仕上げました。お好みで別添えの黒蜜をかけると、素材の風味や甘みがより一層引き立ちます。

【価格：310円(税込334円)／発売日：7月7日(水)】



■株式会社シャトレーズとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレーズ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。シャトレーズは、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ズ

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 >

シャトレーズ広報事務局（共同PR内）担当：南里、田中、樋口、市川

TEL: 03-6264-2045 MAIL: chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp

◇◇ シャトレーズ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。