

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年10月6日

株式会社シャトレゼ

大切な人と笑顔で囲むプレミアムなクリスマス 「シャトレゼクリスマスケーキ 2021」 全国のシャトレゼで 10月1日(金)から予約受付開始

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 600 店舗、海外 8ヶ国 115 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、全国のシャトレゼにて「クリスマスケーキ 2021」の予約受付を 10月1日(金)より開始しました。

～こころを繋ぐ、未来へつなぐ。お家で楽しむプレミアムクリスマス～

多くの方がご自宅でクリスマスを楽しんだ去年に引き続き、2021年も家族や友人、大切な人たちとご自宅でクリスマスをお祝いすることが予測されます。そこでシャトレゼは、「こころを繋ぐ、未来へつなぐ。お家で楽しむプレミアムクリスマス」をテーマとして、特別感を演出する“プレミアム”なケーキを軸に、全 48 種類のクリスマスケーキを販売いたします。



プレミアムケーキ（一部）

【専属顧問・武江シェフ監修のプレミアムクリスマスケーキに、人気のピスタチオと高級チョコレートを使用した小型デコレーションケーキが登場】

「濃厚ピスタチオ香る、大人に贈るプレミアムケーキ」

■ Xmas ピスタチオ・ルージュ

濃厚でしっとりとしたくちどけのフレッシュココラに、香ばしいピスタチオクリームと、3種のベリーを使用したゼリー、ベルギー産クーベルチュールスイートチョコレートを使用したチョコクリームを組合せました。クリスマスカラーの彩られた華やかなケーキです。

サイズ・価格：直径 15cm・4,500 円(税込 4,860 円)

取扱期間：12月17日(金)～12月25日(土)



「高級チョコレートを使用した、見た目も美しいプレミアムケーキ」

■ Xmas プレミアムミロワールショコラ

希少価値の高いベリーズ産カカオのクーベルチュールチョコレートを贅沢に使用したチョコレートケーキです。特徴の異なる2種類のハイカカオチョコレートを使用したチョコムースに、ライチ香る苺・桃ゼリーと、ミルクチョコアーモンドクランチ、アーモンド入りココアスポンジをサンドしました。酸味のあるゼリーがアクセントになった、カカオ香る濃厚チョコレートケーキです。

サイズ・価格：15cm・4,200 円(税込 4,536 円)

取扱期間：12月1日(水)～12月25日(土)



【大切な人と過ごす、一年に一度のクリスマスに華やかなケーキを。今年も定番、バラエティ、糖質カット、アレルギー対応など、笑顔溢れる全48種類のラインナップを展開します】



(写真左上から時計回りに)

- Xmas プレミアム苺デコレーション 15cm 価格 : 4,500 円 (税込 4,860 円)
- Xmas フルーツトレイン 長さ 37cm 価格 : 4,200 円 (税込 4,536 円)
- Xmas アソートデコレーション 18cm8 カット 価格 : 3,300 円 (税込 3,564 円)
- Xmas トリプルチーズデコレーション 15cm 価格 : 3,000 円 (税込 3,240 円)
- Xmas 2つの味が楽しめるデコレーション 21cm 価格 : 3,600 円 (税込 3,888 円)
- Xmas ピスタチオのモンブラン 7cm 価格 : 380 円 (税込 410 円)
- Xmas 大忙しのサンタさんデコレーション 18cm 価格 : 3,500 円 (税込 3,780 円)
- Xmas アイスデコレーション プレミアムフレジエ 15cm 価格 : 3,000 円 (税込 3,240 円)
- 乳と卵と小麦粉を使用していない Xmas デコレーション 15cm 価格 : 3,100 円 (3,348 円)
- 糖質 86%カット Xmas チョコデコレーション 15cm 価格 : 3,000 円 (税込 3,240 円)

【豊かな環境を未来につなぐ、シャトレゼの取り組み～食べられるオーナメントへ～】

今現在多くの企業が取り組んでいる、持続可能な開発目標「SDGs」。シャトレゼでも持続可能で豊かな社会の実現のため、今後サステナブルな商品を多く展開していきます。年間で一番盛り上がるクリスマスケーキから、プラスチック削減の取り組みとして、定番の苺デコレーションを中心に、一部商品でプラスチックのオーナメントを、食べられるチョコレートのオーナメントへ変更いたします。



- 苺デコレーション 17cm (画像左)
価格 : 3,900 円(税込 4,212 円)

シャトレゼホームページでは、「クリスマス 2021」スペシャルページを開設しています。

その他クリスマス商品の詳細については以下よりご確認いただけます。

URL : <https://www2.chateraise.co.jp/campaign/xmas/>

■ 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600店舗、海外8ヶ国110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600店舗、海外8ヶ国110店舗(2021年10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)