

NEWS RELEASE

報道関係各位

2021年11月11日

株式会社シャトレゼ

圧倒的たまご感 vs.究極のなめらか食感
「無添加特濃プリン たまご仕込み」
「無添加特濃プリン 生クリーム仕込み」
全国のシャトレゼで 11月19日（金）より2種同時発売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 600 店舗、海外 8ヶ国 120 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、厳選素材と製法にこだわった、ワンランク上の極みプリン「無添加特濃プリン たまご仕込み」と「無添加特濃プリン 生クリーム仕込み」を全国のシャトレゼにて 11月19日（金）より発売いたします。



「無添加特濃プリン たまご仕込み」



「無添加特濃プリン 生クリーム仕込み」

無添加特濃プリン2種発売について

ニワトリの飼料から見直し、臭みのないコク豊かなお菓子専用卵※を契約農家と協力して開発。専用卵の卵黄のみを贅沢に使用した卵のコクを堪能する「無添加特濃プリン たまご仕込み」と、北海道産純生クリームをたっぷり入れたミルク感を味わう「無添加特濃プリン 生クリーム仕込み」を発売いたします。また新しい特別製法により、ねっとり・やわらかな食感、そして究極のなめらかさを実現しました。素材のおいしさを追求するシャトレゼだからこそできた、卵のコクを堪能する“特濃プリン”をお楽しみください。
 ※一部地域を除き、お菓子専用の卵を使用。

<こだわり素材>

- 卵・・・臭みのないコク豊かなお菓子専用卵。毎日届く新鮮な卵を自社で割卵しています。
- 牛乳・・・八ヶ岳高原にある契約農家から直送されるしぼりたての生乳を、自社で低温殺菌し、牛乳に加工しています。

■「無添加特濃プリン たまご仕込み」

卵のうまみを最大限に引き出すことにこだわりました。専用卵の卵黄のみで勝負したプリンは、卵が持つ本来のまろやかな風味と濃厚なコクを味わえます。

価格：130円（税込140円）



■「無添加特濃プリン 生クリーム仕込み」

専用卵に、乳脂肪分47%の高品質な北海道産純生クリームをたっぷり入れた、濃厚でクリーミーな贅沢プリン。専用卵は臭みがないので、後味すっきりな純生クリームとも相性抜群です。

価格：150円（税込162円）



■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600店舗、海外8ヶ国120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：1,800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120店舗（2021年11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）