

NEWS RELEASE

報道関係各位

2022年1月7日

株式会社シャトレゼ

20種類以上の苺スイーツを 全国のシャトレゼで期間限定販売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 640 店舗（YATSUDOKI 含む）、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、全国の契約農家から届く新鮮な苺を使用した、ケーキやの和菓子など 20 種類以上の「苺スイーツ」を期間限定販売します。



苺スイーツについて、HP「苺スイーツスペシャルページ」からもご確認いただけます。

URL: <https://www.chateraise.co.jp/campaign/strawberry-fair>

※1月12日頃公開予定（一部商品のみ掲載）

洋菓子

【お店のケーキマイスターが仕上げた、フレッシュな苺ケーキ！】

■プレミアム苺フレジェ

うみたて卵を使用しふんわり焼き上げたスポンジとコクのあるホイップクリームを、新鮮な苺に合わせた見た目も華やかなケーキです。アクセントに、自社ワイナリー直送の樽出し生ワイン（白）にシロップ漬けした洋梨を中に入れました。※

発売日：1月12日（水）／価格：570円（税込615円）

※アルコール分は残っておりません。

※一部店舗ではお取り扱いがございません。



■苺のボンブ（ピース／ホール）

新鮮な旬の苺をふんだんに飾った贅沢なケーキです。うみたて卵を使用したふんわりスポンジで、カスタード入りホイップクリームと優しい甘さの苺ムース、甘酸っぱい苺を包みました。

真っ赤な苺で覆い尽くされた豪華なホールケーキは、パーティーやお祝いごとにぴったりです。

発売日：1月12日（水）

価格：ピース520円（税込561円）／ホール15cm 3,120円（税込3,369円）

※一部店舗ではお取り扱いがございません。



ケーキマイスターとは、シャトレゼ・ケーキマイスター検定に合格したスタッフが仕上げる特別仕様のケーキです。店内で仕上げるため、つくりたての新鮮感を味わえます。

【心ときめくキュートなビジュアル！ 苺ケーキ 5 種】

■ 苺食べ比べパトン

ケーキで苺狩り気分が楽しめる、毎年大人気のケーキが今年も登場！濃厚でしっかりした味わいの『もういっこ苺』、ジューシーで程よい酸味を持つ『とちおとめ種苺』、酸味と甘味のバランスがよい『紅ほっぺ種苺』を飾り付けた、3 品種の苺の食べ比べを楽しむことができるパトンケーキです。苺味のチョコチップとフリーズドライ苺が入ったクリームが美味しさのポイントです。

販売期間：1月21日（金）～2月13日（日）

サイズ：長さ 17cm / 価格：1,500 円(税込 1,620 円)



(画像左から)

■ 苺のカップデザート

苺と相性の良いチーズを組み合わせたカップデザートです。ココアビスケットの上に、口溶けなめらかな苺クリームと、フランス産クリームチーズを使用したミルク感のあるチーズクリームを交互に重ね、程よい酸味の苺ゼリーを間にはさみました。甘さと酸味が絶妙にマッチし、さらに様々な食感も楽しめます。

発売日：1月12日（水） / 価格：370 円（税込 399 円）

■ とちおとめ種苺使用 苺のレアチーズミルクレープ

レアチーズムースとクレープ生地を組み合わせた初登場のケーキです。

酸味のきいたフランボワーズクリームを3層のクレープでサンドし、フリーズドライ苺入りのさっぱりとしたレアチーズムースと苺風味スポンジケーキの上にのせました。仕上げにとちおとめ種苺を飾った、旬の苺を楽しめるケーキです。

※とちおとめ種苺は、生苺のみに使用しています。

発売日：1月12日（水） / 価格：400 円（税込 432 円）

■ まんまる苺ケーキ

真っ赤な苺をモチーフにし、見た目にもかわいいケーキに仕上げました。ふんわりと焼き上げたスポンジに甘酸っぱいラズベリーソースとバニラ風味のカスタード入りホイップクリームを重ね、その上にマシュマロを入れた口当たりの軽い苺ムースをのせました。まわりにあしらったホワイトクッキークランチが食感のアクセントになっています。

発売日：1月12日（水） / 価格：360 円（税込 388 円）

■ 濃い苺のモンブラン

仕上げに存在感のある苺をのせた、苺づくしの贅沢モンブランです。クッキー生地の上に、フランボワーズゼリーとシリアル入りホワイトチョコが入った練乳入りホワイトチョコムースを乗せ、苺クリームで包みました。苺とフランボワーズゼリーの酸味がホワイトチョコムースと絶妙なバランスでマッチします。

発売日：1月12日（水） / 価格：380 円（税込 410 円）

【ロールケーキにあんみつまで！ 苺を楽しむチルドスイーツ】

■ 苺とピスタチオのふんわりロール

ふんわり焼き上げた味わい深いココアスポンジで、香ばしいピスタチオクリームと甘酸っぱい苺を包んだちょっと大人なロールケーキです。

発売日：1月12日（水）／価格：180円（税込194円）



■ 苺のクリームあんみつ

白州名水を使用した寒天と、彩り豊かな素材（苺、苺のコンポート、キウイフルーツ、ホイップクリーム、白玉、自家炊き粒餡、赤えんどう豆使用塩豆）を組合せた季節限定のあんみつです。お好みで別添えの黒蜜をかけてお召し上がりください。

発売日：1月12日（水）／価格：300円（税込324円）



和菓子

【食べ比べて楽しい、品種限定の苺大福】

■ 特撰 紅ほっぺ種の大きな苺大福 こし餡（画像上）

白州名水使用のなめらかな自家炊きこし餡と、甘味と酸味のバランスが良い「紅ほっぺ種苺」を丸ごと一粒挟んだ苺大福です。もっちりとした大福生地には滋賀県産羽二重もち米を使用しています。

■ 特撰 とちおとめ種の大きな苺大福 粒餡（画像下）

小豆の風味豊かな自家炊き粒餡と、甘味強く、程よい酸味と果汁が豊富な「とちおとめ種苺」を丸ごと一粒挟んだ苺大福です。もっちりとした大福生地には滋賀県産羽二重もち米を使用し、ピンク色に色付けしました。

発売日：2022年1月12日（水）／価格：各150円（税込162円）



※九州地方・本州の一部地域の店舗では、使用する苺と餡の組合せが「香川県産さめきひめ こし餡」「長崎県産ゆめのか 粒餡」に変更となります。

「さめきひめ」・・・やわらかな食感で、ひと口食べれば果汁があふれるジューシーな果肉で、甘さと酸味のバランスが絶妙な苺。

「ゆめのか」・・・果肉はほどよいかたさがあり、豊富な果汁が特徴の、甘味と酸味がほどよく調和した風味豊かな苺。

アイス

【苺の濃い味わいが楽しめる、期間限定のアイスクリーム】



（画像左から）

■ チョコバッキー スカイベリー

シャトレーゼ人気 No.1 アイス「チョコバッキー」シリーズに、今年もスカイベリー味が期間限定で登場。甘さと酸味のバランスが良いブランド苺「スカイベリー※」を使用したアイスの中に、パリッと食感のスイートチョコを折り重なるようにあしらいました。

※スカイベリーは栃木県の登録商標です（登録第 5519465・5686275・5757603・5811783 号）
スカイベリー 栃木県許諾 第 2018-016 号

発売日：1月14日（金）

価格：1本70円（税込75円）・6本入340円（税込367円）

■福岡県産 あまおう苺ソフト

自社で香ばしく焼き上げたシュガーコーンに、福岡県産あまおう苺ピューレを使用した濃厚でジューシーな
まるやか苺アイスを盛り付けました。あまおう苺の風味とコクを上品に味わう贅沢ソフトです。

※あまおう種苺は、苺果汁・果肉のうち 50%使用

発売日：1月14日（金）

価格：1本 140円(税込 151円)・6本入 520円(税込 561円)

■DESSERT モナカ ガトーフレーズ

フリーズドライ苺入りの苺チョコの上にスポンジケーキ風カスタードアイスと生クリーム風味アイスを乗せ、間
に甘酸っぱい苺ソースをあしらった真っ赤なモナカでサンドしました。苺ショートケーキをイメージした多層仕
立てのモナカアイスは、今までにない食感と美味しさを味わえる大人の贅沢なアイスです。

発売日：1月14日（金）

価格：1個 140円(税込 151円)・4個入 520円(税込 561円)

■デザートショコラボール 紅ほっぺ種苺

甘酸っぱさと深い味わいが特徴の紅ほっぺ種苺を使用した苺アイスを、フリーズドライ入りの口どけのよい
苺チョコでコーティングし、苺尽くしのひと口アイスに仕上げました。

※紅ほっぺ種苺は、苺果汁・果肉のうち 13%使用

発売日：1月14日（金）／価格：20個入 340円(税込 367円)

上記のほか、期間限定の苺スイーツ各種を販売します。

【洋菓子】

■とちおとめ種苺のプレミアム純生クリームショートケーキ

発売中～1月31日（月）まで／価格：430円(税込 464円)

■北海道マスカルポーネのチーズモンブラン

発売日：1月19日（水）／価格：330円(税込 356円)

■北海道産純生クリーム使用 苺とホワイトチョコのカップデザート

発売日：1月12日（水）／価格：350円(税込 378円)

■旬苺のデコレーション

発売中～1月31日（月）まで

価格：14cm 2,600円(税込 2,808円) / 17cm 3,400円（税込 3,672円）

■紅ほっぺ種苺とプリンのかぼちゃデコレーション

発売中～3月31日（木）まで／価格：1,800円（税込 1,944円）

■いちごプリン

発売日：1月12日（水）／価格：120円(税込 129円)

■一粒苺のホイップクリーム大福

発売日：1月12日（水）／価格：130円(税込 140円)

【焼菓子】

■あまおう苺ブッセ

発売中／価格：100円(税込 108円)

■おひさま香るストロベリーケーキ

発売中／価格：120円(税込 129円)

【和菓子】

■白州名水大福 苺

発売中／価格：120円(税込 129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640店舗（YATSUDOKI含む）、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640店舗（YATSUDOKI含む）、海外8ヶ国120店舗（2022年1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）