

2022年3月24日

報道関係各位

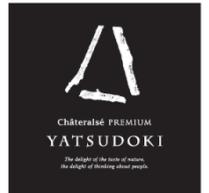
株式会社シャトレーゼ

シャトレーゼ プレミアムブランド 「Chateraise PREMIUM YATSUDOKI中目黒」 4月1日(金)グランドオープン

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 650 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9ヶ国 120 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）が展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI(ヤツドキ)」の東京都 13 店舗目となる「Chateraise PREMIUM YATSUDOKI 中目黒」（以下、「YATSUDOKI 中目黒」）が、4月1日(金)にグランドオープンします。

「YATSUDOKI 中目黒」グランドオープン

- 「YATSUDOKI」は、シャトレーゼのプレミアムブランドです。
- 八ヶ岳の自然と上質な素材をイメージした高級感のある店舗では、八ヶ岳高原の厳選した卵や牛乳を使用し、店舗で仕上げる専門店品質にこだわったオリジナルのケーキや焼き菓子、ワインなどを販売します。
- この度「YATSUDOKI 中目黒」をグランドオープンし、全国の「YATSUDOKI」は計 27 店舗(北海道 2 店舗、東京都 13 店舗、大阪府 2 店舗、兵庫県 1 店舗、京都府 1 店舗、長野県 1 店舗、山梨県 4 店舗、宮城県 1 店舗、埼玉県 1 店舗、神奈川県 1 店舗)となります。プレミアムブランドとしての付加価値の高い商品を充実させることで、手土産やオフィスでの需要にこたえてまいります。
・YATSUDOKI ホームページ「SHOP」一覧 URL : <https://www.yatsudoki.jp/shop/>



■店舗情報

Chateraise PREMIUM YATSUDOKI 中目黒

住 所 東京都目黒区上目黒 2-16-1

オープン日 4月1日(金)

営業時間 10:00～21:00※

店舗面積 約 19.85 m² (約 6.01 坪)

取扱アイテム ケーキ、洋菓子、焼き菓子、アイスクリーム、ギフト、ワインなど

※新型コロナウイルス感染防止対策に伴い、営業時間が急遽変更となる場合があります。

■「YATSUDOKI (ヤツドキ)」ブランドについて

ブランド名の「YATSUDOKI」は、山梨県の八ヶ岳や、未広がり「八」と、午後 3 時の「おやつ時」にちなんで名づけられました。八ヶ岳の自然と上質な素材をイメージした高級感のある店舗では、八ヶ岳高原の厳選した卵や牛乳を使用、店舗で仕上げる専門店品質にこだわった、「YATSUDOKI」オリジナルの商品を取り扱います。都心型プレミアムブランドとして付加価値の高い商品で、手土産やオフィスでの需要にこたえてまいります。

URL : <https://www.yatsudoki.jp/>



■主な取り扱い商品

半熟ガトーフロマージュ

八ヶ岳のおいしい牛乳と卵にイタリア産マスカルポーネとフランス産クリームチーズの2種のこだわりチーズをふんだんに合わせ、丁寧に仕込んだ濃厚なフロマージュ生地を高温で一気に焼き上げたチーズケーキです。表面はチーズが香ばしく香るようこんがりとし、中はトロツとなめらかな半熟に仕上がるよう絶妙な火加減で焼き上げています。作り立ての美味しさをそのまま楽しむのも、冷蔵庫でキリッと冷やして、濃厚で滑らかな味わいを楽しむのも、どちらもおすすめです。

【価格：240円(税込259円)】



八ヶ岳のたまご エッグタルト

契約農場と協働で開発した「臭みのない」「コク豊かな」こだわりの卵「八ヶ岳の恵み」の美味しさを最大限に味わっていただける商品です。何層にも織り込んだパイ生地に、「八ヶ岳の恵み」の濃厚な卵黄だけを使用したクリームを流し込み店舗で焼き上げました。高温で焼き上げた皮はパリッと香ばしく、中は口溶けなめらかに仕上がっており、まろやかでコクのあるこだわり卵の美味しさを堪能していただけます。

【価格：220円(税込237円)】



八ヶ岳明野町契約農場うみたて卵のピカスタードシュー

パイ、シュー生地、クッキーを組み合わせたバター香る香ばしい皮に、契約農場の協力で作られたオリジナルの卵を使用したバニラ香るカスタードクリームと、北海道産純生クリームを合わせた濃厚なクリームを詰めました。直前にパイ生地をザラメ糖でカラメリゼすることで、甘みと食感を楽しんでいただけるように仕上げました。臭みがなくコク味あふれるオリジナルの卵と、濃厚で風味豊かな北海道産純生クリームが贅沢なおいしさの秘密です。

【価格：250円(税込270円)】



八ヶ岳明野町契約農場うみたて卵のプリン

八ヶ岳の夏の冷涼な気候は、乳牛が健康に育つのに最適な環境であるため、おいしい牛乳が生産されます。卵は、山梨県明野町の契約農場の協力で作られた、「臭みのない」「コク豊かな」オリジナルの卵の卵黄のみを使用し、なめらかな食感に焼き上げました。優しく仕上げた、とろりとした食感の北海道産純生クリームのコクがプリンのおいしさを引き立たせます。

【価格：250円(税込270円)】



YATSUDOKI プレミアムアップルパイ

甘くジューシーに煮たりんごとカスタードクリームを、芳醇な風味が特徴のヨーロッパ産発酵バターを折り込んだパイで包み、香ばしく焼き上げたアップルパイです。

【価格：370円(税込399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650店舗（YATSUDOKI含む）、海外9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 650 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9ヶ国 120 店舗 (2022年3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）