



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2022年4月15日

ケーキを囲んでお子様の健やかな成長をお祝いしよう シャトレーゼ「こどもの日スイーツ」 全国の店舗で期間限定販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 660 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9ヶ国 130 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）は、「こどもの日スイーツ」を、4月22日（金）より全国のシャトレーゼにて期間限定で販売いたします。



【デコレーションケーキ】

■こどもの日 フルーツトレイン

かわいらしい機関車をイメージしたデコレーションケーキです。ロールケーキ、フルーツキューブケーキ、ガトーショコラ、プリンとフルーツのケーキを1個ずつ組合せてホイップクリームや色とりどりのフルーツを飾りつけ、チョコクリームで作ったかわいくまやプリンをのせました。お子様も大喜びのパーティーにおすすめのデコレーションケーキです。

価格：4,000円（税込 4,320円）／サイズ：長さ 37cm



■こどもの日 アソートデコレーション

1台で8種類のフレーバーのケーキを楽しむことができるデコレーションケーキです。苺みるく、トリュフチョコレート、ホワイトチョコレート、チョコバナナ、抹茶、ミックスベリー、レアチーズ、マロンのケーキを1個ずつ詰め合せました。

価格：3,200円（税込 3,456円）／サイズ：18cm（8カット）

■こどもの日 2つの味が楽しめるHappyどうぶつデコレーション



ホイップクリームとチョコクリームの2つの味が楽しめるデコレーションケーキです。苺果肉入り苺ソースとホイップクリームをサンドしたケーキには、スポンジの中に濃厚でなめらかなカスタードを入れてチョコクリームで仕上げたくまちゃんを乗せました。チョコクリーム、チョコレートシロップ、シリアル入りチョコをサンドしたケーキには、スポンジの中に濃厚なミルク風味のカスタードと自家炊き粒餡を入れ、ホイップクリームで作ったパンダちゃんを乗せました。色とりどりのフルーツが見た目にも美しい華やかなデコレーションケーキです。

価格：3,400円（税込3,672円）／サイズ：18cm



■こどもの日 こいのぼりデコレーション

しっとりとしたスポンジで、苺クリームと苺パウダーを絡めた苺をサンドしました。苺、苺クリーム、チョコレートでこいのぼりのうろこを表現した、こどもの日ならではのこいのぼりデコレーションケーキです。

価格：1,800円（税込1,944円）／サイズ：長さ18cm



【お手頃サイズのケーキ】

■こどもの日 こいのぼりカップ

色とりどりのフレッシュフルーツで仕上げた、可愛らしいこいのぼりモチーフのケーキです。ココアスポンジクラムに食感のアクセントとしてチョコチップを散りばめ、苺クリームとチョコクリームを重ね、仕上げにこいのぼりのうろこに見立てたフレッシュフルーツ（苺、オレンジ、キウイ、ブルーベリー）を飾りました。

価格：520円（税込561円）



■こどもの日 かわいいくまちゃんのプリンアラモード

チョコクリームで仕上げたくまちゃんを飾った、こどもの日限定のプリンアラモードです。しっとりとしたココアスポンジにホイップクリーム入りカスタードクリーム、新鮮な卵で作った焼きプリンを重ね、口溶けのよいホイップクリームをたっぷり絞りました。

価格：450円（税込486円）



■こどもの日 かわいいかぶとケーキ

男の子の健やかな成長を祈願し、病気や事故などから身を守るための「かぶと」の形に見立てた、見た目にも楽しいケーキです。ココアスポンジに、バナナソース、マシュマロ、アーモンドクッキーランチ入りホイップクリームを重ね、その上にチョコクリームをのせました。

価格：360円（税込388円）



【アレルギーをお持ちのお客様におすすめのケーキ】

■こどもの日 乳と卵と小麦粉を使用していないデコレーション

乳と卵と小麦粉を使用していないこどもの日用デコレーションです。ホイップクリームの代わりに豆乳クリームを使用し、スポンジには卵の代わりに大豆タンパクを、小麦粉の代わりに米粉を使用しています。素材・製法にこだわった口どけの良いスポンジで、やさしい甘さの豆乳クリームと甘酸っぱい苺のコンポートをサンドしました。別添の新鮮な苺と、乳卵小麦不使用のデコレーションセットを自由に飾り付けて、オリジナルのデコレーションをお楽しみいただけます。

※大豆を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※マジパンプレートは、はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい。

※マジパンプレートには、アーモンドを使用しています。

※この製品の製造ラインでは、乳、卵、小麦を使用した製品も製造しておりますが、アレルギー検査を行い出荷しています。

価格：3,100円（税込3,348円）／サイズ：15cm



また、「卵と小麦粉を使用していないデコレーション ショート(左)/チョコ(右)」も発売いたします。

※牛乳を使用していますので、乳アレルギーの方にはおすすめできません。

※大豆を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※マジパンプレートは、はちみつを使用しておりますので、1歳未満の乳児には与えないで下さい。

※マジパンプレートには、アーモンドを使用しています。

※この製品の製造ラインでは、卵、小麦を使用した製品も製造しておりますが、検査を行い出荷しています。

価格：各 3,000 円（税込 3,240 円）/サイズ：15 cm



上記、「こどもの日スイーツ」の販売期間：4月22日(金)～5月5日(木)
詳しくは、ホームページ「こどもの日スペシャルページ」をご参照ください。

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/20220505>

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660店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国130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660店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国130店舗(2022年4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)