

報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2022年7月6日

旬の山梨県産白桃を使用した贅沢スイーツが勢揃い！ 「産直 桃フェスタ」 全国の YATSUDOKI で期間限定開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 680 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9ヶ国 135 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、プレミアムブランド「YATSUDOKI」にて、契約農家から直送される旬の山梨県産白桃を使用したスイーツが揃う「産直 桃フェスタ」を7月22日（金）より期間限定で開催いたします。



【生産者の想いと旬を届ける「産直 桃フェスタ」】

桃の収穫量日本一の山梨県。恵まれた日差しの中で育った甘くてジューシーな桃を極上のスイーツにしました。YATSUDOKI で使用している桃は、山梨県山梨市の契約農家「山梨フルーツライン」の手塚さんから直送されるもの。農家さんが大切に育てた桃は、全て店頭でカットしているため、スイーツにしてもみずみずしく、とってもジューシー。日本一の桃の産地だからこそできる、最高の味わいをご堪能ください。

【～手塚さんの桃がおいしい理由～】

◆POINT 1 なるべく袋がけをしない

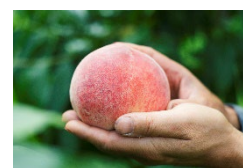
袋がないことで糖度が1～1.5度上がり、おいしく育ちます。

◆POINT 2 良い土づくりのための「オリジナル肥料」と「草生栽培」

農場の土に合わせたオリジナルの肥料で土づくり。木の下には草を生やし、虫を呼び寄せることで、地中には微生物が滞在し良い土を作ってくれます。

◆POINT 3 糖度 12 度以上の桃を使用

丁寧に育てられた桃の中でも、糖度 12 度以上のものを厳選し、YATSUDOKI のスイーツが作られます。



生産者 山梨フルーツライン
手塚さん（山梨県山梨市）

※品種は、時期に合わせたおすすめの種類を厳選し使用しています。

■山梨県産白桃のフロマージュタルト

見た目の華やかさに心ときめく、旬の山梨県産白桃を使用した季節限定のタルトです。フランス産クリームチーズを使用した爽やかな酸味のレアチーズクリームと、ふんわり焼き上げたスポンジ、カスタード入りホイップクリームで作ったタルトの上に、口溶けのいい北海道産純生クリームを重ね、店頭でカットした甘くてジューシーな山梨県産白桃を贅沢に飾りました。レッドカラントの酸味がアクセントになっています。

価格：ホール 3,000 円（税込 3,240 円）／サイズ：直径 15cm
ピース 490 円（税込 529 円）



■山梨県産白桃のショートケーキ

山梨県産白桃をふんだんに味わえる、旬のホールケーキです。うみたて卵を使用したふんわり食感のスポンジと、口溶けの良い北海道産純生クリームで、山梨県産白桃のシロップ漬けをたっぷりサンドし、仕上げにも山梨県産白桃を飾りました。パーティーシーンにもおすすめです。

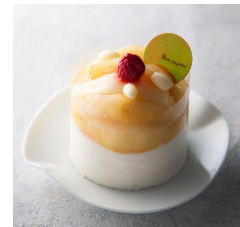
価格：2,500 円（税込 2,700 円）／サイズ：直径 11cm



■ペーシュ・フロマージュ

山梨県産の白桃 1/2 個を贅沢にトッピングした、旬の今しか味わえない桃づくしのケーキです。アーモンドスポンジとフランボワーズ果肉入り白桃ピューレを入れた、八ヶ岳高原のしぼりたて牛乳を使用したフロマージュムースに、山梨県産白桃とフランボワーズを飾りました。フロマージュムースの酸味が、白桃の甘味を引き立てます。

価格：550 円（税込 594 円）



■桃と紅茶のショートケーキ

八ヶ岳のしぼりたて牛乳とうみたて卵で作った、アールグレイ香る紅茶スポンジで、山梨県産白桃と北海道純生クリームをサンドし、トッピングとして山梨県産白桃とフランボワーズを飾りました。紅茶と白桃のマリアージュが楽しめる、上品な味わいのショートケーキです。

価格：530 円（税込 572 円）

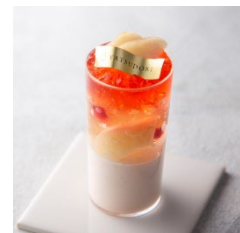


■ピーチメルバ

山梨県産の桃ピューレを使用したなめらかな桃ムースに、樽出し生ワイン（白）のジュレと甘酸っぱいラズベリージュレを合わせ、旬の山梨県産白桃をジュレの中に入れた、三層仕立ての見た目も味も爽やかな、夏にぴったりのカップデザートです。

価格：450 円（税込 486 円）

※洋酒が入っていますので、お子様やアルコールに弱い方はご遠慮ください。



※とれたての農作物を使用しておりますので、発売開始と終了は天候によって変更いたします。
※白桃は自然の産物ですので、色と大きさに、多少ばらつきがあります。

上記、桃スイーツの発売日：7月13日（水）
詳細は、YATSUDOKI の HP からご確認ください。※7月13日頃公開
<https://www.yatsudoki.jp/campaign/momofesta2022>

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680店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国135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：1,800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680店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国135店舗
（2022年6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）