



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2022年7月12日

もぎたてを産地から直送！贅沢ももづくしの10日間 シャトレーゼ「ももフェア」 全国のシャトレーゼで順次開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内690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、旬の桃を使用したスイーツが勢揃いする「ももフェア」を、全国のシャトレーゼにて7月15日（金）より順次開催いたします。



【日本一の生産量を誇る桃の名産地「山梨県」】

シャトレーゼのふるさと、日本一の桃の産地である山梨県。恵まれた自然環境の中で育った山梨県の桃をはじめとする、日本各地の桃の名産地から直送される甘くてジューシーな桃を贅沢に使用したももフェアは年に1度だけ。今しか味わえない旬の味を、ご堪能ください。

「ももフェア」は、店舗によって実施期間が異なります。

詳細はHP「ももフェアキャンペーンページ」からご確認ください。※7月15日頃公開予定

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/momo-fair2022>

【フェア限定スイーツ】

■山梨県産白桃のトライフル

甘く香り高い山梨県産白桃を贅沢にトッピングした、見た目も爽やかなももフェア限定の商品です。自家製ロゼワイン「四季の宴」を使用したワインゼリー※、スポンジ、桃ソース、ヨーグルトクリームを重ね、レモンミントシロップに漬けた山梨県産白桃をのせました。ロゼワインゼリーとヨーグルトクリームのさわやかな味わいが、白桃の甘さをより引き立てます。※山梨県産白桃は果肉部のみ使用。

価格：550円（税込594円）

販売期間：7月15日（金）より順次ももフェア実施店舗にて、フェア期間中のみ購入可能

※アルコール分は飛ばしています。



【もぎたてフレッシュ！お店で仕上げるスペシャルケーキ】

■山梨県産白桃のレアチーズタルト

山梨県産白桃を隙間なくしきつめた、旬の今限定の極上ももタルトです。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。

発売日：7月13日（水）

価格：ホール 2,400円（税込 2,592円）／サイズ：直径 15cm

ピース 360円（税込 388円）



■カクテルグラスジュレ 山梨県産白桃と苺／ミックスフルーツ

雑味の少ない白州名水を使用した程よい酸味のマスカットクラッシュゼリーの中に、お店のシェフがカットした旬の山梨県産白桃と、みずみずしい果実を閉じ込めました。カクテルグラスのような器に入った、見た目も味も爽やかなカップスイーツです。

発売日：7月13日（水）

価格：各 280円（税込 302円）



【その他おすすめのピーチスイーツ】

■山梨県産白桃のプレミアム純生クリームショートケーキ

うみたて卵、北海道産の小麦粉、サトウキビ 100%の砂糖「カソナード」を使用してふんわり・しっとり焼き上げたスポンジと、コクのある口溶けの良い純生クリームで、シロップ漬けた山梨県産白桃と桃のジュレをサンドしました。仕上げにも山梨県産白桃を飾った、白桃を存分に味わえるショートケーキです。

※山梨県産白桃は、果肉部のみに使用しています。

発売日：7月15日（金）～8月7日（日）

価格：430円（税込 464円）



■白桃ムースと紅茶のジュレ

白桃のシロップ漬けに涼しげなゼリーを合わせたカップデザートです。やさしい甘みの桃クリームに、インド産「ダーズリン紅茶」を使用した紅茶ゼリーと爽やかな桃ゼリーを重ね、仕上げに白桃のシロップ漬けを飾りました。桃と紅茶のハーモニーが楽しい、さっぱりと食べられる夏にぴったりのデザートです。

発売日：7月13日（水）

価格：320円（税込 345円）



■山梨県産白桃ダブルシュークリーム

大人気商品「ダブルシュークリーム」の季節限定フレーバーです。口溶けの良いシュー皮に、ヨーグルト風味のホイップクリームと、白桃のゼリーが入ったカスタードクリーム入りホイップクリームの2種類のクリームを詰めました。白桃の香りが口いっぱい広がる、爽やかな味わいのシュークリームです。

発売日：7月13日（水）

価格：100円（税込 108円）



■山梨県産白桃のふんわりロール

しっとり口どけの良いスポンジ生地で、山梨県産白桃のシロップ漬け（ダイス）を入れたヨーグルト風味のカスタードクリーム入りホイップクリームを巻いた、夏らしい爽やかなロールケーキです。

発売日：7月13日（水）

価格：150円（税込162円）



■白桃クリームあんみつ わらび餅入り

白桃のシロップ漬け、白桃わらび餅をのせた、白桃のおいしさを味わう季節のあんみつです。自家炊き粒餡、マンゴーシロップ漬け、塩豆、ホイップクリーム、寒天を組み合わせ、彩り豊かに仕上げました。お好みで黒蜜をかけると、素材の風味や甘みがより一層引き立ちます。

※黒蜜付き

発売日：7月13日（水）

価格：310円（税込334円）



■やわらか氷バー 山梨県産白桃

南アルプス白州名水の氷と、白桃果肉を混ぜ込んだ甘酸っぱいヨーグルト風味のソフトな食感のかき氷を、山梨県産白桃ピューレを使用したフルーティーな白桃アイスキャンディーで包みました。氷のカリッとした食感が心地よい、白桃のジューシーなおいしさ味わえます。

発売中

価格：1本80円（税込86円）／4個入400円（税込432円）



上記のほか、期間限定のももスイーツを多く取り揃えております。
公式 HP 「ももフェアキャンペーンページ」をご参照ください。※7月13日頃公開予定
<https://www.chateraise.co.jp/campaign/momo-fair2022>

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 690 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9 ヶ国 135 店舗（2022 年 7 月 1 日時点）

創業：1954 年（昭和 29 年）12 月 20 日

U R L： <https://www.chateraise.co.jp/>

お客様相談室：0120-005152（受付時間 9：00～17：00）