



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2022 年 10 月 18 日

特別感を演出する、こだわりが光るプレミアムケーキ 「YATSUDOKI クリスマスケーキ 2022」 全国の YATSUDOKIにて予約受付中

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 700 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9 ヶ国 140 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、現在国内に 25 店舗を展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI」にて、「クリスマスケーキ 2022」の予約を 10 月 1 日（土）より開始いたしました。職人がひとつひとつ丁寧に作り上げた上質なスイーツで特別なひとときをお過ごしください。



【クリスマスの主役！ヤツドキのクリスマスデコレーションケーキ】

■Noel 苺デコレーション

契約農場のうみたて卵を使用して焼き上げた軽いスポンジで、北海道産純生クリームと苺をたっぷりサンドしました。チョコレートと苺で華やか仕上げた、クリスマス限定のショートデコレーションです。こだわり素材で作った素直なおいしさをお楽しみいただけます。

価格：ホール 3,500 円（税込 3,780 円）サイズ：14cm

お渡し日限定：12 月 16 日(金)～12 月 25 日(日)



■Noel プレミアムショコラ

契約農場のうみたて卵使用のココアスポンジで、北海道産純生クリームと八ヶ岳高原のしぼりたて牛乳に、香ばしさとやわらかな酸味が特徴のクーベルチュールチョコレートを加えたチョコクリームをたっぷりサンド。仕上げにグラサージュショコラをかけ、鮮やかなチョコレートで囲んだ、チョコ好きにはたまらない濃厚ショコラケーキです。

価格：3,600 円（税込 3,888 円）サイズ：14cm×8cm

取扱期間：12 月 1 日(木)～12 月 25 日(日)



■Noel ブランシュ

ホワイトクリスマスイメージし、八ヶ岳の自然の恵みをつめこんだチーズケーキです。ホワイトチョコを絡めたサクサクのフィアンティーヌ※の上に、北海道産のクリームチーズと八ヶ岳の蜂蜜を合わせたムースを仕込み、さらにムースの中に優しい甘みの蜂蜜ゼリーを忍ばせました。仕上げにのせたブルーベリーコンフィチュールの酸味が味のアクセントになっています。

※フィアンティーヌ・・・薄く焼いたクレープ生地を細かくしたもの

価格：3,800 円（税込 4,104 円）サイズ：15cm

取扱期間：12 月 1 日(木)～12 月 25 日(日)



【小さなケーキに可愛さと美味しさが詰まった、ヤツドキのクリスマス小物ケーキ】

■Noel マルジョレーヌ

しっとりとした焼き上げたビスキュイに、カスタード生クリーム、プラリネクリーム、ガナッシュをサンドしました。見た目もかわいらしい、一度に2種類のクリームとガナッシュを楽しめる 1 品です。ガナッシュにはアグロフォレストリー※のチョコを使用しています。

※アグロフォレストリーとは、森を管理しながら農作物の栽培をおこなう、環境へ配慮した取り組みです。

価格：850 円（税込 918 円）サイズ：9cm

取扱期間：12 月 1 日(木)～12 月 25 日(日)



■Noel フレルージュ

莓果肉ジュレと山梨県産柚子果汁を使用した柚子クリームを、北海道産純生クリームと八ヶ岳高原牧場のしぼりたて牛乳を使用した苺ムースで包み、仕上げに艶やかな赤いグラサージュで覆い、クリスマスに映える美しい見た目に仕上げました。苺ジュレの甘みと柚子クリームの酸味が絶妙にマッチしたムースケーキです。

価格：480 円（税込 518 円）サイズ：6cm

取扱期間：12 月 1 日(木)～12 月 25 日(日)



■Noel ピスタチオ

北海道産純生クリームと八ヶ岳高原のしぼりたて牛乳を使用した優しい甘みのピスタチオババロアの中に、キルシュシロップをしみ込ませたココアスポンジを忍ばせ、香ばしいナッツやさわやかなドライフルーツを合わせた、食感も楽しいクリスマスカラーのケーキです。

価格：550 円（税込 594 円）サイズ：7cm

取扱期間：12 月 1 日(木)～12 月 25 日(日)



■Noel 苺ショートケーキ

契約農場のうみたて卵を使用し、卵の風味豊かに焼き上げたスポンジで、新鮮な国産苺と口溶けの良い北海道産純生クリームをサンドしました。シンプルかつ定番の Xmas ショートケーキです。

価格：ホール 580 円（税込 626 円）サイズ：6cm×6cm

お渡し日限定：12 月 16 日(金)～12 月 25 日(日)



YATSUDOKI では、クリスマスケーキの他にも、厳選素材を使用した焼き菓子や、焼きたてのパイを詰合せたパイギフトなど、クリスマスシーズンの手土産におすすめのギフトを多く取り揃えております。詳細は、YATSUDOKI 公式 HP のキャンペーンページからご確認ください。

<https://www.yatsudoki.jp/campaign/xmas/>

■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700店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国140店舗で展開しています。

■「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、末広りの「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/>

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700店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国140店舗
(2022年10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)