



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2023年2月16日

シャトレーゼ糖質カットスイーツに 「糖質 88%カットのショコラどらやき」登場 全国のシャトレーゼで2月24日より発売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内730店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国160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、糖質を抑えながらもチョコレートの濃厚さを感じられる「糖質 88%カットのショコラどらやき」を、全国のシャトレーゼにて期間限定販売いたします。



■糖質 88%カットのショコラどらやき

パンケーキのようなふんわりとした食感を目指し焼き上げたココア味のやわらかい生地で、砂糖不使用のクーベルチュールチョコレートを使用した濃厚なチョコクリームをサンドした、糖質を抑えながらもチョコレートの豊かな風味を感じられる、季節限定の糖質カットショコラどらやきです。

おいしさのポイント

- ・クーベルチュールチョコレートを使用することで、糖質を抑えつつもリッチなチョコレートの味わいをお楽しみいただけます。
- ・砂糖の一部を吸収されにくい糖に、小麦粉の一部を食物繊維に置き換え、糖質を抑えました。

糖質量について

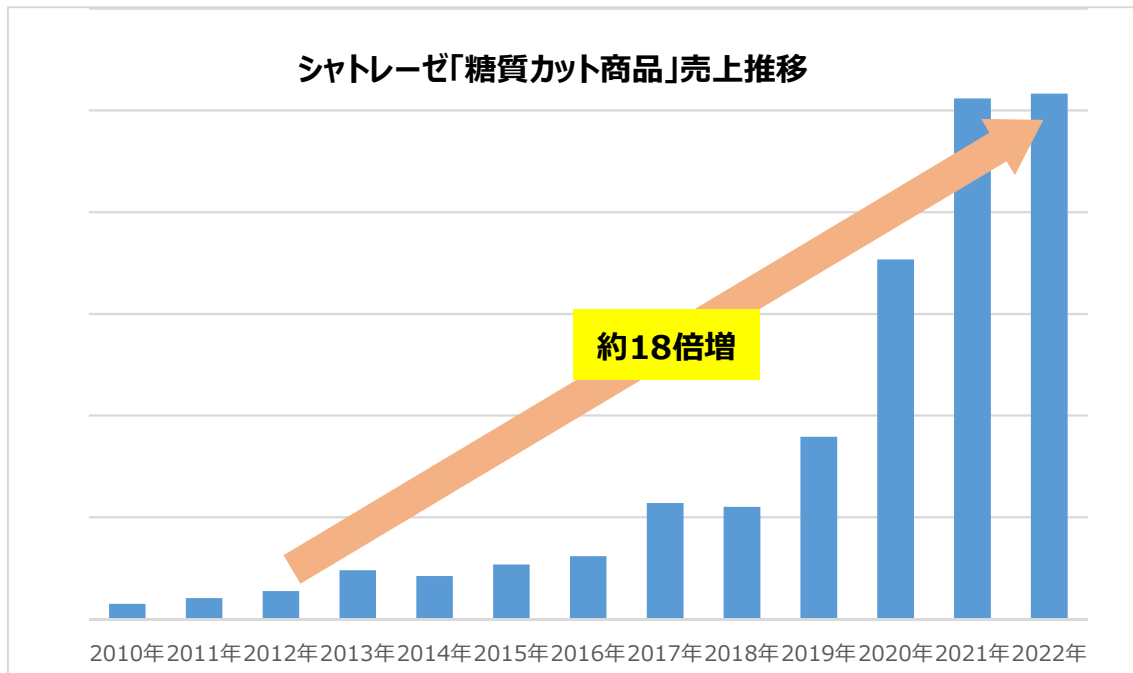
1個あたりの糖質を2.6g（エリスリトール・マルチトールを除く）に抑え、”日本食品標準成分表2015年版（七訂）どら焼き”と比較して糖質を88%カットいたしました。

価格：160円（税込172円）

発売日：2月24日（金）

■シャトレーゼの「糖質カットスイーツ」

シャトレーゼでは、業界に先駆け 2009 年より糖質カットスイーツを販売しています。糖尿病などでお悩みのお客様のほか、ダイエットを目的としたお客様より大変好評をいただき、また 2019 年頃からはコロナ渦により健康に対する意識がさらに高まったことから、過去 10 年間で売り上げは約 18 倍に増加いたしました。



糖質カットのケーキをはじめ、シュークリーム、プリン、アイスクリーム、チョコレート、どらやき、パン、ピザなどをラインナップ。糖質でお悩みのお客様や、日頃の健康やダイエットなどで糖質を気にされているお客様に向け、菓子専門店として素材・製法にこだわり、糖質をカットしつつもおいしさを損なうことのないスイーツを通して、心と体の健康をお届けしてまいります。

■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 730 店舗 (YATSUDOKI 含む)、海外 9 ヶ国 160 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 730 店舗 (YATSUDOKI 含む)、海外 9 ヶ国 160 店舗 (2023 年 1 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)