



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2023年3月13日

素材香るケーキ 「キャラメル&バニラ香るトルテ」 「カカオ&ナッツ香るチョコトルテ」 全国のシャトレーゼで3月15日（水）より発売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内740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、製法にこだわった素材の味が際立つ新しいケーキを全国のシャトレーゼにて3月15日（水）より期間限定で発売いたします。

■キャラメル&バニラ香るトルテ

バニラビーンズが入ったバニラクリームと卵不使用のスポンジで、濃厚な味わいのキャラメルカスタードをサンドし、甘酸っぱい苺を飾りました。隠し味にいたラム酒がほんのり香ります。



■カカオ&ナッツ香るチョコトルテ

卵不使用のココアスポンジ、カカオの豊かな風味を感じられる2種類のチョコムース（ミルク、スイート）、プラリネペーストを重ね、旬のフレッシュな苺を飾りました。チョコレート、ナッツ、苺などそれぞれの香りと味わいが口いっぱいに広がります。



素材・製法のこだわり

○今回、新開発のスポンジでは「卵」を使用せず、「乳タンパク」に置き換えております。こだわり抜いた製法により、おいしさそのままに、少し弾力のある食感が特徴のスポンジで、バニラやカカオなどの素材の味わいを引き立てています。

※クリームなどに卵を使用しているため、卵アレルギーの方にはおすすめできません。

○クリームに使用している「純生クリーム」の一部を「ココナッツミルク」に置き換えることで、重すぎずさっぱりとした口溶けに。ほのかに香るココナッツが、素材の味わいをより引き立てます。

○その時期に一番おいしい旬のフルーツを使用した、季節を感じられるケーキです。

「キャラメル&バニラ香るトルテ」

価格：340円（税込367円）／ 発売日：3月15日（水）～4月20日（木）まで

「カカオ&ナッツ香るチョコトルテ」

価格：340円（税込367円）／ 販売期間：3月15日（水）～4月30日（日）まで

■株式会社シャトレゼとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレ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740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740店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国160店舗(2023年3月1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)