



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2023年4月11日

## アレルギー対応アイスに新フレーバー登場！ 「乳と卵と小麦粉を使用していない おいしいアイス ココア」 全国のシャトレゼで4月13日（木）より発売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内750店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国164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、「乳・卵・小麦粉を使用していないおいしいアイス」の新フレーバー「ココア」を全国のシャトレゼにて4月13日（木）より発売いたします。



### 乳・卵・小麦粉不使用のアイスに、待望のココア味が登場！

ひとりでも多くの方にお菓子を楽しんでいただきたいという想いで開発を始めたアレルギー対応商品。この度、「乳・卵・小麦粉を使用していないおいしいアイス」に、ココア味を追加いたしました。純粋に”おいしい”アイスを目指し、乳の代わりに豆乳を使用した、優しい豆乳の風味とミルクのようなコクを効かせたミルクココア風味で、小さなお子様でも食べやすいようさっぱりとした甘さに仕立てました。

※大豆を使用しておりますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※この製品の製造ラインでは、乳、卵、小麦を使用した製品も製造しておりますが、アレルゲン検査を行い出荷しています。

### ■乳と卵と小麦粉を使用していないおいしいアイス ココア

乳と卵と小麦粉を使用していないココア風味のアイスです。乳製品と卵の代わりに豆乳と植物油脂を使用し、ほんのり豆乳の甘さを感じる、コクがありつつすっきりとしたココア風味のアイスに仕上げました。

価格：4個入 240円（税込 259円）

発売日：4月13日（木）



### ■乳と卵と小麦粉を使用していないおいしいアイス

乳と卵と小麦粉を使用していないバニラミルク風味のアイスです。乳製品と卵の代わりに豆乳と植物油脂を使用し、ほんのり豆乳の甘さを感じる、バニラミルク風味のなめらかでコクのあるアイスに仕上げました。アレルギーを持つお子さまのアイスデビューとしてもおすすめです。

価格：4個入 220円（税込 237円）

発売中



アレルギー対応商品については、上記アイスの他に、乳・卵・小麦不使用のケーキも取り扱っております。詳細は以下よりご確認ください。

また、アレルギー対応の商品はシャトレゼのオンラインショップでも購入いただけます。

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/allergy/>

### ■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750店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国164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750店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国164店舗（2023年4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）

< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

シャトレゼ広報事務局（共同PR内）担当：南里、田中、樋口、市川

TEL: 03-6264-2045 MAIL: [chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp](mailto:chateraise-pr@kyodo-pr.co.jp)

◇◇ シャトレゼ広報事務局からのお知らせ ◇◇

新型コロナウイルス対策のため、一部、在宅勤務を実施しております。

在宅勤務期間中のお問い合わせは、メールにて受け付けております。

大変ご不便をおかけいたしますが、ご理解くださいますようお願い申し上げます。