



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2023年4月17日

ケーキを囲んで成長を祝おう！ シャトレーゼ「こどもの日スイーツ」 全国のシャトレーゼで期間限定販売

菓子専門店「シャトレーゼ」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、株式会社シャトレーゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、動物やこいのぼりをモチーフにした「こどもの日スイーツ」を、全国のシャトレーゼにて 4月 21 日（金）より期間限定で販売いたします。



【デコレーションケーキ】

■こどもの日 2つの味が楽しめるロングデコレーション

苺（パウダー和え）とホイップクリームをサンドし苺クリームで仕上げたケーキと、ココアスポンジでシリアル入りホワイトチョコとホワイトチョコクリームをサンドしたケーキに、色とりどりのフルーツやこいのぼりチョコ、チョコクリームでつくったくまさんを飾りました。豪華なロングケーキはパーティーシーンにおすすめです。

価格：4,200 円（税込 4,536 円）／サイズ：長さ 34cm



■こどもの日 2つの味が楽しめるハッピーどうぶつデコレーション

苺果肉入りソースとホイップクリームをサンドしたケーキと、チョコクリーム、チョコレートシロップ、シリアル入りチョコをサンドしたチョコケーキの 2種類の味が楽しめるケーキに、彩り鮮やかなフルーツを飾り動物モチーフのケーキをのせた、こどもが喜ぶこと間違いなしのかわいらしいデコレーションケーキです。くまのケーキはスポンジでカスタードクリームを包み、優し味わいに。パンダのケーキはココアスポンジで生チョコレートとチョコカスタードクリームを包み、ホイップクリームとチョコレートで仕上げました。

価格：3,500 円（税込 3,780 円）／サイズ：17cm



■こどもの日 アソートデコレーション

苺みるく、トリュフチョコレート、ホワイトチョコレート、チョコバナナ、抹茶、ミックスベリー、レアチーズ、マロンを1個ずつ詰合せた、大人からお子様まできっと好きな味がみつかるといえるアソートケーキです。チョコレートでできたこいのぼりを飾り、かわいらしく仕上げました。

価格：3,200円（税込3,456円）／サイズ：17cm（8カット）



■こどもの日 こいのぼりデコレーション

しっとりとしたスポンジで、苺クリームと甘酸っぱい苺（苺パウダー和え）をサンドし、苺、苺クリーム、チョコレートでこいのぼりのうろこを表現した、こどもの日ならではのデコレーションケーキです。

価格：1,900円（税込2,052円）／サイズ：長さ18cm



【小物ケーキ】

■こどもの日 かわいいくまちゃんのプリンアラモード

マシュマロ入りのチョコクリームで仕上げたくまちゃんを飾った、こどもの日限定のプリンアラモードです。しっとりとしたココアスポンジにホイップクリーム入りカスタードクリーム、新鮮な卵で作った焼きプリンを重ね、フルーツを飾りました。

価格：450円（税込486円）



■こどもの日 かわいいわんちゃんかぶとケーキ

お子様の好きなものを詰め込んだ、兜をかぶったわんちゃんをイメージしたケーキです。シリアル入りチョコ、バナナソース、マシュマロ、スポンジを入れた濃厚チョコクリームに、甘いスイートチョコクリームをのせ、チョコクリームやシリアル入りチョコでわんちゃんの顔をつくり、食感のアクセントとしてアーモンドクッキーランチをトッピングしました。大人も思わずにっこりしてしまうかわいさです。

価格：360円（税込388円）



■こどもの日 こいのぼりカップ

色とりどりのフレッシュフルーツで仕上げた、可愛らしいこいのぼりモチーフのケーキです。ココアスポンジクラムに食感のアクセントとしてチョコチップを散りばめ、苺クリームとチョコクリームを重ね、仕上げにこいのぼりのうろこに見立てたフルーツ（苺、オレンジ、キウイ、ブルーベリー）を飾りました。

価格：520円（税込561円）



【アレルギーをお持ちのお客様におすすめのケーキ】

■こどもの日 乳と卵と小麦粉を使用していないデコレーション

乳と卵と小麦粉を使用していないこどもの日用デコレーションです。ホイップクリームの代わりに豆乳クリームを使用し、スポンジには卵の代わりに大豆タンパクを、小麦粉の代わりに米粉を使用しています。素材・製法にこだわった口どけの良いスポンジで、やさしい甘さの豆乳クリームと甘酸っぱい苺のコンポートをサンドしました。別添の新鮮な苺と、乳卵小麦不使用のデコレーションセットを自由に飾り付けて、オリジナルのデコレーションをお楽しみいただけます。なお、卵・小麦不使用のケーキもございます。

価格：3,100円（税込3,348円）／サイズ：15cm



※特定原材料とそれに準ずるもの28品目のうち、オレンジ・大豆・ゼラチン・アーモンドを使用しています。

※乳、卵、小麦を含む商品と共通の設備で製造しておりますが、アレルギー検査を行い出荷しています。

※こどもの日プレートはチョコレートではございません。（マジパン使用）

上記「こどもの日スイーツ」の販売期間：4月21日（金）～5月5日（金）
ケーキの他に、端午の節句のお祝いにふさわしい柏餅などもご用意しております。

詳細は以下キャンペーンページからもご確認いただけます

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/20230505/>

■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）