



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2023年5月26日

産地直送！旬のさくらんぼを使用した贅沢スイーツ YATSUDOKI「さくらんぼフェスタ」 全国のYATSUDOKIで期間限定開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内760店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国165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、産地直送の甘くみずみずしいさくらんぼを使用したスイーツが揃う「さくらんぼフェスタ」を、全国のYATSUDOKIにて5月30日（火）より期間限定で開催します。



【甘くみずみずしい真っ赤に熟したさくらんぼ】

旬のフルーツをスイーツで楽しんでいただく大好評のフルーツフェスタ。第一弾のメロンフェスタに続き、第二弾は初夏の味覚「さくらんぼ」を使用したスイーツが揃う「さくらんぼフェスタ」です。YATSUDOKIでは一番おいしい時期のさくらんぼを産地より直送し店内で仕立てているため、みずみずしくとってもジューシー。期間限定の初夏の味を、YATSUDOKIのスイーツでご堪能ください。

◆5月30日（火）～ 山梨県南アルプス市 西村農園のさくらんぼ

山梨県の西側にある南アルプス市は、果物の生産に適した気候の地域です。水はけのよい土壌で育てられたさくらんぼは、さっぱりとした甘みと柔らかい果肉が特徴です。

◆6月中旬頃 ～ 山形県産 さくらんぼ

全国生産量の、実に7割を占める山形県。高い山々に囲まれ、昼と夜の寒暖差の激しい気候で育ったさくらんぼは、良質で甘味が強くハリのある食感とジューシーな果肉が特徴です。

※とれたての農作物を使用しておりますので、発売開始と終了は天候によって変更する場合がございます。

■さくらんぼのフロマージュタルト

さくらんぼと苺をふんだんに飾った旬のタルトです。フランス産クリームチーズを使用した爽やかな酸味のレアチーズクリームと、ふんわり焼き上げたスポンジ、カスタード入りホイップクリームで作ったタルトの上に、口溶けの良い北海道産純生クリームを重ね、甘酸っぱいさくらんぼや苺を贅沢にトッピングしました。見た目も華やかなタルトはパーティーシーンにもおすすめです。

価格：ホール 3,000 円（税込 3,240 円）／サイズ：直径 15cm
ピース 490 円（税込 529 円）



画像はホール（15cm）

■さくらんぼのショートケーキ

鮮やかに輝く紅色のさくらんぼが主役のショートケーキです。契約農家のうみたて卵を使用したふんわり食感のスポンジと、口溶けの良い北海道産純生クリームで苺をサンドしたケーキに旬のさくらんぼを飾りました。甘酸っぱいさくらんぼがクリームの程よい甘味とバランスよく合わさった、今の時期限定の味わいです。

価格：2,500 円（税込 2,700 円）
サイズ：直径 11cm



■さくらんぼと桃のパナコッタ

色と味のコントラストが楽しい、ぷるんとなめらかなひんやりスイーツです。八ヶ岳契約牧場のしぼりたて牛乳を使用したレモン風味のパナコッタに、キルシュジュレと山梨県産の桃ピューレを使用した桃ジュレを合わせ、旬のさくらんぼをジュレの中に入れた、三層仕立ての見た目も味も爽やかな初夏にぴったりのカップデザートです。

価格：460 円（税込 496 円）



■グリオットショート

甘酸っぱいさくらんぼと、濃厚で奥深いチョコレートの味わいにキルシュのアクセントがプラスされた、大人仕立てのケーキです。ココアスポンジで、濃厚なチョコクリームとさくらんぼ果肉入りジュレをサンドし、ほんのりキルシュ香るムースと口溶けの良い北海道産純生クリームを合わせ、旬のさくらんぼを飾りました。艶やかなさくらんぼが目目を引く見た目も可愛らしい一品です。

価格：500 円（税込 540 円）

※洋酒が入っていますので、お子様やアルコールに弱い方はご遠慮ください。



【旬の今しか味わえない、山梨県産「佐藤錦」をまるごと使用した贅沢和菓子】

■山梨県南アルプス産 佐藤錦のさくらんぼ餅

山梨県南アルプス市の西村農園で栽培される高級さくらんぼ「佐藤錦」をまるごと求肥で包んだ、季節限定の和菓子です。ジューシーで甘酸っぱい果汁が口いっぱい広がります。

価格：4 個入 550 円（税込 594 円）

販売期間：5 月 31 日（水）～ 6 月 15 日（木）※

※農作物のため、天候などの影響により、販売期間が前後する場合がございます。



上記さくらんぼを使用したスイーツの販売期間：5 月 30 日（火）～ 7 月上旬頃まで
※とれたての農作物を使用しておりますので、販売期間は天候によって変更する場合がございます。

■「YATSUDOKI」ブランドとは

「YATSUDOKI」とは、シャトレーゼのプレミアムブランドです。ブランド名の「YATSUDOKI」は、山梨県と長野県にまたがる八ヶ岳や、末広がりの「八」と、午後3時の「おやつ時」にちなんで名づけられました。八ヶ岳の自然と上品な素材をイメージした高級感ある店舗では、八ヶ岳高原の厳選した卵や牛乳を使用し、店舗で仕上げる専門店品質にこだわった「YATSUDOKI」オリジナルのケーキや焼き菓子を中心とした約150種類の商品を販売します。<https://www.yatsudoki.jp/>

■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760店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国165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760店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国165店舗（2023年5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）