



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2023年7月5日

## 山梨県から産直でお届け！桃が主役の10日間 シャトレーゼ「ももフェア」 全国のシャトレーゼで7月7日より順次開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内770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、山梨県産の桃を贅沢に使用したスイーツが勢揃いする「ももフェア」を、全国のシャトレーゼにて7月7日（金）より順次開催いたします。



### 【シャトレーゼだから実現できた、完熟桃スイーツ】

10日間しか店頭には並ばないフェア限定のケーキには、太陽の光をいっぱい浴び、樹上で完熟を迎えた柔らかい果肉と糖度の高さが特徴の「完熟桃」を使用。採れたての完熟桃を山梨県から全国のお店に直送し、新鮮さが味わえるようお店で生桃をカットしているため、果肉から果汁とともに香りがあふれ出します。日本一の桃の名産地、山梨県にあるシャトレーゼだからこそできた今しか味わえない旬の味を、スイーツでご堪能ください。

「ももフェア」は、店舗によって実施期間が異なります。  
詳細はHP「ももフェアキャンペーンページ」からご確認ください。

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

### 【10日間限定！フェア限定ケーキ】

#### ■山梨県産完熟桃のレアチーズタルト

山梨県産の完熟桃を隙間なく敷き詰めた、季節限定のタルトです。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、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、店頭でカットした果肉が柔らかく、甘くてジューシーな山梨県産完熟桃を贅沢に飾りました。

価格：ホール 2,600円（税込2,808円）／サイズ：直径15cm  
ピース 390円（税込421円）



### ■フルーツポンズケーキ 山梨県産完熟桃

ココアスポンジ、白桃ムース、白桃果肉入りソース、フランボワーズムースを重ねたケーキに、お店でカットした山梨県産完熟桃を贅沢に飾り付けました。完熟桃の甘い香りが口いっぱいに広がる、桃づくしのケーキです。

※山梨県産完熟桃はトッピングにのみ使用

価格：470円（税込507円）



### ■山梨県産白桃のパルフェ

甘く香り高い山梨県産白桃を贅沢にトッピングした、涼しげな見た目と上品な白桃のおいしさが味わえる、フェア限定のスイーツです。自社ワイナリー直送の樽出し生ワイン「シャルドネ（白）」を使用したワインゼリーに、桃ソースとレモンクリームをあわせ、爽やかなレモンミントシロップに漬けた山梨県産の白桃をトッピングしました。白ワインゼリーの爽やかな香りと桃の甘い香りのハーモニーが絶品です。

※完熟桃は使用しておりません。

価格：550円（税込594円）



上記ももフェア限定スイーツは、ももフェア実施店舗にてフェア期間中のみ購入可能です。  
なお、完熟桃スイーツは農作物を使用しているため、天候により数量限定となることもございます。

### 【その他おすすめの絶品ももスイーツ】

#### ■バニラ&ピーチ香る山梨県産白桃のトルテ

ココナツクリームを使用したバニラビーンズ入りのバニラクリームとあっさりとしたスポンジで山梨県産の白桃シロップ漬けをサンドし、トッピングにも白桃のシロップ漬けを使用しました。みずみずしい白桃を存分に味わえる季節限定のショートケーキです。

価格：380円（税込410円）

発売日：7月5日（水）



#### ■まんまる白桃ケーキ

まんまるな桃をモチーフにした、見た目も可愛いケーキです。ミルク感あふれるなめらかなパンナコッタに、白桃風味のホイップクリームを絞り、甘酸っぱいラズベリーソースを入れた桃ムースをのせました。桃の甘い香りが口いっぱいに広がります。

価格：360円（税込388円）

発売日：7月5日（水）



#### ■白桃のカップデザート

甘みが凝縮された白桃のシロップ漬けをトッピングに使用した、見た目も味も爽やかなカップデザートです。ホワイトチョコでコーティングしたアーモンドクランチに、やさしい甘さの桃クリーム、甘酸っぱいらズベリーゼリー、酸味の

あるレモンクリームを重ねました。甘さと酸味が絶妙にマッチした、食感も楽しめるデザートです。

価格：370円（税込399円）

発売日：7月5日（水）



### ■和涼白桃クリームあんみつ

大きくカットしたシロップ漬けの白桃と、白桃ゼリーが入った季節限定のクリームあんみつです。自家炊き粒餡、マンゴーシロップ漬け、塩豆、白玉風団子、寒天を組み合わせ彩り豊かに仕上げました。中央のホイップクリームがそれぞれの素材を繋ぎ合わせて絶妙のハーモニーに。お好みで黒蜜をかけると、素材の風味や甘みがより一層引き立ちます。

価格：330円（税込356円）

発売日：7月7日（金）



### ■白州名水かき氷 Premium やわらか練乳氷 白桃

やわらかい微細氷を上品なデザートに仕上げた「Premium やわらか練乳氷」シリーズに、季節限定で白桃味が登場。北海道産練乳を使用したやわらかなかき氷に、山梨県産白桃のジューシーな果肉とピューレを使用した白桃ソースを合わせました。山梨県産白桃の甘い香りが広がる、上品な味わいのかき氷アイスです。

※山梨県産白桃は果汁・果肉のうち70%使用

価格：1個120円（税込129円）

4個入460円（税込496円）

発売日：7月7日（金）



### ■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770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770店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国165店舗（2023年7月1日時点）

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>