



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2023年8月18日

## 山梨県産シャインマスカットを味わう贅沢スイーツ！ 「シャインマスカットフェア」 全国のシャトレゼで8月25日（金）より開催

菓子専門店「シャトレゼ」を国内780店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国170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、ぶどうの名産地勝沼ほか、山梨県の契約農家から直送される旬のシャインマスカットを贅沢に使用したスイーツが勢揃いする「シャインマスカットフェア」を、全国のシャトレゼにて8月25日（金）から9月30日（金）まで期間限定で開催いたします。



【シャインマスカットを贅沢に使用した旬のケーキ！お店で仕上げる特別なケーキも】

### ■山梨県産シャインマスカットのレアチーズタルト〈店内仕上げ商品〉

上品な甘みと高貴な香りが特徴の山梨県産シャインマスカットを隙間なく敷き詰めた、見た目も華やかな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、お店でカットしたみずみずしい山梨県産シャインマスカット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 360円（税込 388円）



### ■フルーツポンプケーキ 山梨県産シャインマスカット〈店内仕上げ商品〉

ココアスポンジ、シャインマスカットムース、ぶどうムース、りんごソースを重ねたケーキに、お店でカットした山梨県産シャインマスカットを飾り付けました。シャインマスカットの上品な甘みが口いっぱいに広がる、ぶどうづくしのケーキです。

※山梨県産シャインマスカットはトッピングにのみ使用

価格：480円（税込 518円）



### ■プレミアムフレジェ 山梨県産シャインマスカット

ふんわりと焼き上げたスポンジで、口溶けの良いホイップクリームと上品な甘みの山梨県産シャインマスカット、自社ワイナリー直送の白ワインで作った爽やかな白ワインジュレをサンドし、仕上げに甘みが強く程よい酸味の山梨県産シャインマスカットを贅沢に飾りました。ぐるりと囲むシャインマスカットの飾りが可愛らしいケーキです。

価格：580円（税込626円）



### ■山梨県産シャインマスカットのカップデザート

2種類のクランチに、甘いホワイトチョコクリームと酸味のあるマスカットクリーム、爽やかなマスカットゼリーを重ね、仕上げに旬の山梨県産シャインマスカットを飾りました。多様な食感が楽しいカップデザートです。

※山梨県産シャインマスカットはトッピングにのみ使用

価格：370円（税込399円）



## 【ひんやり美味しいチルドスイーツ】

### ■山梨県産シャインマスカットのふんわりロール

山梨県産シャインマスカットを使用した、今しか味わえないロールケーキです。爽やかなマスカット風味のホイップクリームとみずみずしい山梨県産シャインマスカットを、ふんわり焼き上げたスポンジで巻きました。さっぱりとした味わいのクリームが、シャインマスカットの甘味をより一層引き立てます。

価格：200円（税込216円）

※山梨県産シャインマスカットは果肉部のみ使用



### ■山梨県産シャインマスカットのぶどう大福 ホイップクリーム入り

柔らかくふわふわの餅生地で、北海道産生クリームを加えた自家炊き粒餡入りのホイップクリームと、山梨県産シャインマスカットを丸ごと一粒包みました。柔らかい餅、芳醇な香りのシャインマスカット、ほのかに小豆を感じるホイップクリーム、3つの味わいが調和した和スイーツです。

価格：160円（税込172円）



## 【シャインマスカットをまるごと一粒使用した旬を味わう季節の和菓子】

### ■山梨県産シャインマスカット大福

山梨県産シャインマスカットを贅沢に一粒使用した、今年新発売の季節のフルーツ大福です。甘みが強くジューシーな山梨県産シャインマスカットと、白州名水を使用して炊き上げたマスカット風味の白餡を、滋賀県産羽二重もち米を使用したコシと粘りがつよい大福生地で包みました。シャインマスカットの爽やかな酸味と白餡の優しい甘みがバランスよく調和し、贅沢な味わいに仕上がっています。

価格：1個 180円（税込194円）



### ■山梨県産シャインマスカットのぶどう餅

山梨県産シャインマスカットを求肥でまるごと包んだ、人気の季節商品「ぶどう餅」を今年も発売いたします。ジューシーで香り高い山梨県産シャインマスカットの甘い果汁が口いっぱいに広がる、旬の今しか味わうことのできない季節の和菓子です。

価格：3個入 390円（税込421円）



### ■旬の雫 山梨県産シャインマスカット

山梨県産シャインマスカットを本葛入りの葛生地で包み、自社ワインを使用したマスカット味のワインゼリーと合わせた、見た目も味も爽やかな和菓子です。冷蔵庫で冷やしていただくとう層おいしくお召し上がりいただけます。

※山梨県産シャインマスカットは果肉部のみ使用

価格：3個入 390円（税込 421円）



### 【シャインマスカットの旨味がぎゅっと詰まった季節のアイス】

#### ■果実食感バー シャインマスカット

まるで果実そのもののような食感とおいしさを味わえる人気のアイスシリーズ「果実食感バー」に、期間限定でシャインマスカット味が登場。シャインマスカットの芳醇な香りとジューシーな味わいが楽しめます。

※国産シャインマスカットを使用

※ぶどう果汁のうちシャインマスカットを14%使用

価格：1本 70円（税込 75円）／6本入 340円（税込 367円）



#### ■スムージーアイスボール 山梨県産シャインマスカット mix

日々の健康を意識する方や野菜不足を感じている方へおすすめの、スムージーをイメージしたアイス「スムージーアイスボール」に、シャインマスカットを使用した「山梨県産シャインマスカット mix」が期間限定で登場！自社ですりつぶした6種の果実と4種の野菜を使用し、スッキリとした後味に仕上げました。3粒でレタス1個分の食物繊維（3.3g）とレモン1個分のビタミンC（20mg）が摂取できる、カラダにもやさしいアイスです。

※ぶどう果汁のうち山梨県産シャインマスカットを70%使用

価格：21個入 300円（税込 324円）



上記、シャインマスカットを使用したスイーツの販売期間：

8月25日（金）～ 10月上旬頃まで

※ぶどうは農作物ですので、天候のより取扱期間や産地、品種が変更になる場合がございます

※商品によって販売期間が異なります。

詳細はシャトレゼ公式HPの「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/shinemuscatair/>

### ■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780店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国170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 780 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9 ヶ国 170 店舗（2023 年 8 月 1 日時点）

創業：1954 年（昭和 29 年）12 月 20 日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>