



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2023年9月19日

かわいくておいしい！ハロウィンスイーツが大集合！ 「ハロウィンスイーツ」 全国のシャトレーゼで数量限定・期間限定発売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内790店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国180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、ハロウィン気分を盛り上げる、おばけやかぼちゃモチーフのにぎやかなケーキなど「ハロウィンスイーツ」を、全国のシャトレーゼにて10月31日（火）まで数量限定・期間限定で発売します。



【わくわくのしい！ハロウィンらしさ満載のデコレーションケーキ】

■ハロウィン おばけハウスデコレーション

森に囲まれたおばけの家をイメージした、パーティーを盛り上げてくれること間違いなしの豪華なデコレーションケーキです。スポンジでホイップクリーム、洋梨・黄桃のシロップ漬けと苺をサンドしたケーキに、ココアスポンジとチョコクリームで作ったおばけの家をのせ、周りにチョコレートやパンプキンクリームなどで作ったおばけたちと色とりどりのフルーツを飾りました。

価格：5,400円（税込5,832円）／サイズ：22cm×20cm

販売期間：10月27日（金）～10月31日（火）



■ハロウィン かわいいオバケのデコレーション

しっとり焼き上げたスポンジでかぼちゃの甘露煮とホイップクリームをサンドし、パンプキンクリームをたっぷり絞りました。ホイップクリームで作ったかわいいおばけの周りにジャックオランタンゴーストやゴースト、バットマンなどを飾り付けた、見た目も楽しいデコレーションケーキです。

価格：2,600円（税込2,808円）サイズ：直径14cm

販売期間：9月29日（金）～10月31日（火）



■ハロウィン アソートデコレーション

8種類のケーキをアソートにした、一台で様々なフレーバーのケーキを楽しめるデコレーションケーキです。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個ずつ詰合せました。取り分けが簡単で、パーティーでも大活躍。

価格：3,200円（税込3,456円）サイズ：17cm（8カット）

販売期間：9月22日（金）～10月31日（火）



【ハロウィン気分を盛り上げてくれるキュートなケーキ】

■ハロウィン 黒ねこ

甘い苺シロップをかけたダコワーズに、ダイス苺を入れたベルギー産クーベルチュールチョコレート使用のチョコムースをのせました。チョコレートの濃厚感を満喫できるグラサージュ・ショコラ※をかけ、チョコレートやチョコソースでかわいらしい黒ねこに仕上げました。

※ケーキの表面に艶を出すためにコーティングするチョコレートソース。

価格：350円（税込378円）

販売期間：9月22日（金）～10月31日（火）



■ハロウィン おばケーキ

しっとりとしたスポンジにカスタード入りシルクスイートクリームを重ね、表面をほんのりとした甘みのパンプキンクリームで仕上げた、かぼちゃのおばけをイメージしたケーキです。食感のアクセントにシリアル入りチョコレートを入れ、周りにアーモンドクランチをあしらひ、チョコレートなどでかわいらしいおばけの顔に仕上げました。秋にぴったりなかぼちゃとシルクスイートのおいしさをお楽しみいただけます。

価格：350円（税込378円）

販売期間：9月22日（金）～10月31日（火）



■ハロウィン いたずらゴースト

お子様も喜ぶチョコとバナナのフレーバーを組み合わせた、パーティーにいたずらしに行くおばけをイメージしたケーキです。チョコチップとチョコレートガナッシュを入れた風味豊かなバナナクリームをホイップクリームで包み、シリアル入りチョコでかわいいおばけの顔に仕上げました。

価格：350円（税込378円）

販売期間：9月22日（金）～10月31日（火）



■ハロウィン うみたて卵プリンのアラモード

卵の風味豊かなプリンとおばけに見立てたホイップクリーム、みずみずしいフルーツの味わいが絶妙にマッチした、ハロウィン限定のプリンアラモードです。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と焼きプリンを重ね、周りに色とりどりのフルーツ(苺・オレンジ・キウイフルーツ)とホイップクリームで作ったかわいいおばけを飾りました。

価格：420円（税込453円）

販売期間：9月8日（金）～10月31日（火）



上記の他に、ハロウィン限定の焼き菓子やチョコレートを発売中です。
また、一部商品はシャトレーゼオンラインショップでもお取り寄せが可能です。

シャトレーゼ公式 HP ハロウィンキャンペーンページ
<https://www.chateraise.co.jp/campaign/20231031/>

シャトレーゼオンラインショップハロウィン特集〈全国発送承り中〉
<https://www.chateraise.co.jp/campaign/halloween/>

■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790店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国180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790店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国180店舗(2023年9月1日時点)

創業：1954年(昭和29年)12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>