



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2023年10月10日

## 笑顔ひろがる みんなで楽しむクリスマス！ 「シャトレーゼ Christmas Cake Collection2023」 全国のシャトレーゼで予約受付中

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 800 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9ヶ国 170 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレーゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、9月29日（金）より、全国のシャトレーゼにてクリスマスケーキのご予約の受付を開始いたしました。



今年のシャトレーゼは、「笑顔と笑い声がひろがる みんなで楽しむ シャトレーゼのクリスマス」をテーマとして、クリスマスに特別感をプラスするシェフ監修のプレミアムケーキや、幅広い世代で楽しめるさまざまなシーンに合ったクリスマスケーキ全 48 種類をご用意いたしました。ファミリーを対象とした注目商品は、にぎやかさと華やかさを更にアップした毎年大人気の「フルーツトレイン」と、今年初登場のトナカイをモチーフにしたお子様も喜ぶ「真っ赤なお鼻のトナカイさんデコレーション」。シャトレーゼならではのバラエティに富んだクリスマスケーキとともに、家族や友達、大切な方と、年に一度の素敵なクリスマスをお過ごしください。

### 【厳選した素材の美味しさが際立つ、専属顧問・武江シェフ監修のプレミアムケーキ】

#### ■Xmas プレミアム苺デコレーション

ふんわりと焼き上げたスポンジで、甘さ・酸味・香りのバランスが良いジューシーな苺と、甘酸っぱい苺ソース、カスタード入りホイップクリームをサンドし、仕上げに天面や側面に苺をたっぷりと飾りました。みずみずしい苺にコク深いクリームを合わせた、王道かつ特別なクリスマスケーキです。

価格：①15cm 4,700 円（税込 5,076 円）

②12cm 3,500 円（税込 3,780 円）

お渡し日限定：12月15日（金）～ 12月25日（月）



### ■Xmas プレミアム・ミロワールショコラ

豊かなココとスパイス香るガーナ産カカオを使用した、特別なチョコレートケーキです。カカオ分66%のフランス産クーベルチョコレートを使用したチョコレートムースに、ピスタチオとヘーゼルナッツを組み合わせたブリュレ、キャラメルソース、食感のアクセントとなるナッツを合わせ、艶々のグラサージュをかけました。ほろ苦いチョコレートムースと濃厚なキャラメルソースが絡みあう大人の味わいに仕上がっています。

価格：4,500円（税込4,860円）サイズ：14cm

取扱期間：12月1日（金）～12月25日（月）



### ■Xmas プレミアム・ルージュ

艶やかなレッドカラーが華やかに彩るクリスマスケーキです。ふんわり軽やかなスポンジに、3種のベリー（苺・ラズベリー・カシス）を使用した甘酸っぱいゼリー、フランス産クリームチーズを使用した口溶けの良いレアチーズムースを合わせ、赤いナパージュで包みました。ベリーのほどよい酸味とクリームチーズの豊かな風味が調和した上品な味わいです。

価格：4,800円（税込5,184円）サイズ：14cm

お渡し日限定：12月15日（金）～12月25日（月）



### ■Xmas ジュエルフレーズ ※数量限定 先着1000個限定

豪華さと存在感に圧倒される、静岡県産の「きらび香」苺を贅沢に使用した大型のプレミアムケーキです。キルシュとレモンリキュールをほんのりきかせたアーモンドスポンジに、北海道産純生クリームのみルキーなホイップクリームを合わせ、優しい酸味と強い甘さが特徴の大粒苺「きらび香」をサンドとトッピングにふんだんに使用しました。クリスマスシーンを華やかに彩る、贅を尽くした最高級のショートケーキです。

価格：15,000円（税込16,200円）サイズ：22cm×20cm

お渡し日限定：12月23日（土）～12月25日（月）

※ご予約は店頭にて12月3日（日）までをお願いいたします。

※先着で数量に達した場合は受付終了となります。



【今年注目！リニューアルした「フルーツトレイン」と新登場の「トナカイさんのケーキ」】



Xmas フルーツトレインプレゼントサンタ号



Xmas 真っ赤なお鼻のトナカイさんデコレーション

### ■Xmas フルーツトレインプレゼントサンタ号

サンタとトナカイが「プレゼントサンタ号」という列車に乗って、プレゼントを届けに行く様子をイメージしたお子さま人気ナンバーワンのクリスマスケーキです。チョコのロールケーキ、苺風味ケーキ、ガトーショコラ、フルーツケーキを組み合わせ、ホイップクリームや色とりどりのフルーツを飾りました。今年は最後尾のケーキにもチョコレートを飾り、にぎやかさと華やかさがパワーアップ。いろんなおいしさに乗せて、出発進行！

価格：4,800円（税込5,184円）長さ：37cm

お渡し日限定：12月15日（金）～12月25日（月）



### ■Xmas 真っ赤なお鼻のトナカイさんデコレーション

キュートなおめめとサクランボの真っ赤なお鼻が特徴的な、今年初登場のトナカイのケーキです。なめらかなチョコクリームで、ココアスポンジ、パリパリ食感が楽しめる板チョコ、口溶けのよいチョコムースなどを包み、大人でも楽しめる本格的な味わいのチョコレートケーキに仕上げました。パーティーの人気者になること間違いなし！

価格：2,800円（税込 3,024円）サイズ：16cm

取扱期間：12月1日（金）～ 12月25日（月）

### 【幅広い世代が楽しめる！おすすめのバラエティケーキ】



（写真左から）

### ■Xmas アソートデコレーション

選んで楽しい、みんなが集まる場にぴったりのアソートケーキです。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、マロンの、きっと自分の好きな味がみつかる8つのおいしさを1つのケーキにしました。切り分けも不要で、どれにしようか迷っている時間も、思い出に残るひとときになるはず。

価格：3,600円（税込 3,888円）サイズ：17cm（8カット）

取扱期間：12月1日（金）～ 12月25日（月）

### ■国産和栗使用 Xmas モンブランデコレーション

和栗本来の豊かな風味を存分に堪能いただける、見た目も華やかなクリスマス限定のモンブランデコレーションです。和栗のバタークリームや和栗の甘露煮、カスタード入りホイップクリームを国産の和栗クリームで美しく覆いました。和栗のほくほく感と豊かな香りで、ほっこりと心まで満たされるケーキです。

価格：4,000円（税込 4,320円）サイズ：15cm

取扱期間：12月1日（金）～ 12月25日（月）

### ■Xmas サンタハウステコレーション

まるでおとぎ話の世界に迷い込んだような、サンタさんのおうちをイメージしたパーティー向けのクリスマスケーキです。しっとりとしたスポンジで、ホイップクリームと洋梨シロップ漬けと黄桃シロップ漬け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おうちを作り、まわりに色とりどりのフルーツや抹茶クリームで作ったクリスマスツリー、砂糖菓子のサンタやトナカイを飾りました。とても大きいので、みんなが集まるパーティーにぴったり。

価格：5,800円（税込 6,264円）サイズ：22cm×20cm

お渡し日限定：12月15日（金）～ 12月25日（月）

### ■フランス産クリームチーズ使用 Xmas4種ベリーのスフレチーズデコレーション

レトロかわい板チョコの形をした大きなチョコレートがポイントのベリー香るスフレチーズデコレーションです。フランス産クリームチーズをたっぷり使用して焼き上げたまるやかな風味のスフレチーズケーキに、鮮やかな苺ソースと甘酸っぱいベリーで仕上げました。今年は人が集まるシーンにも使いやすい大きめのサイズに変更しました。

価格：3,200円（税込 3,456円）サイズ：17cm

取扱期間：12月1日（金）～ 12月25日（月）

【豊富なサイズ展開も嬉しい、定番のクリスマスデコレーションケーキ】



■Xmas 2つの味が楽しめるデコレーション

苺ショートとチョコケーキ、どちらの味も食べたい方におすすめの2つの味が楽しめるケーキです。ふんわり軽やかなスポンジで、ホイップクリームと苺果肉入り苺ソースをサンドしたショートケーキと、ココアスポンジでチョコクリームとシリアル入りチョコをサンドしたチョコケーキを組合せ、シュークリームやバウムクーヘン、チョコレートでつくったサンタさんとトナカイをのせました。苺は別添えなので、みんなで楽しく自由に飾りつけできるのも嬉しいポイント。

- 価格：①20cm 4,000円（税込 4,320円）苺別添 6個  
②17cm 3,500円（税込 3,780円）苺別添 5個  
③14cm 3,000円（税込 3,240円）苺別添 3個

取扱期間：12月1日（金）～12月25日（月）

■Xmas 苺デコレーション

素材本来のおいしさを味わう、シャトレゼのこだわりが詰まった定番のデコレーションケーキです。ジューシーな苺と、ミルク感あふれるホイップクリームを、新鮮な卵を使用して焼き上げたふんわりスポンジでサンドし、仕上げに大粒の苺を飾りました。幅広い世代に愛される、素材の味が活きたシンプルなケーキです。

- 価格：①17cm 4,200円（税込 4,536円）  
②14cm 3,200円（税込 3,456円）

取扱期間：12月1日（金）～12月25日（月）



【健康を気づかう方へ。からだにやさしいクリスマスケーキ】





### ■糖質 78%カット Xmas 濃厚チョコデコレーション

身体に吸収されにくい糖を使用した低糖チョコクリームと、食物繊維や大豆粉を使用した低糖ココアスポンジで作ったチョコケーキに、砂糖不使用のクーベルチュールチョコレートを使用したガナッシュをコーティングすることで、糖質を抑えながらも濃厚なチョコを感じられるケーキに仕上げました。

※当社「パリパリチョコショート」と比較して糖質 78%カット

※1 カット (5 等分) 糖質 6.7g (エリスリトール、マルチトールを除く)

価格：3,000 円 (税込 3,240 円) サイズ：14cm

取扱期間：12月1日(金)～12月25日(月)

### ■カロリーーフーフ&糖質 70%カット Xmas デコレーション

カロリーや糖質は気になるけれど、クリスマスケーキを楽しみたいヘルシー志向の方におすすめのショートケーキです。カロリーを抑えたヘルシースポンジとヘルシークリームに、甘酸っぱい苺ソースをサンドすることで、普通のケーキと変わらない美味しさを実現しています。

※日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂)「ショートケーキ」と比較して糖質 70%カット

※1 カット (5 等分) カロリー195kcal、糖質 12.0g (エリスリトール、マルチトールを除く)

価格：3,000 円 (税込 3,240 円) サイズ：14cm 苺別添 6 個

取扱期間：12月1日(金)～12月25日(月)

【アレルギーでお悩みの方にも、甘くて特別な時間を】



乳と卵と小麦粉を使用していない Xmas デコレーション

### ■乳と卵と小麦粉を使用していない Xmas デコレーション

みんなと一緒においしいひとときが過ごせるよう、味にこだわってつくった乳と卵と小麦粉を使用していないクリスマス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。口どけの良い米粉のスポンジで、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

※特定原材料とそれに準ずるもの 28 品目のうち、大豆・ゼラチンを使用しています。

※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、乳・卵・小麦のアレルゲン検査を行い出荷しています。

価格：3,200 円 (税込 3,456 円) サイズ：15cm 苺別添 6 個

取扱期間：12月1日(金)～12月25日(月) ※要予約

卵・小麦不使用のケーキもございます。

■「卵と小麦粉を使用していない Xmas デコレーション ショート」

■「卵と小麦粉を使用していない Xmas デコレーション チョコ」

価格：各 3,100 円（税込 3,348 円）サイズ：15cm 苺別添 6 個

取扱期間：12月1日（金）～ 12月25日（月）※要予約



【美味しさも可愛さも独り占めできちゃう！おひとり様サイズのかわいいケーキと、ふたりにちょうどいいミニデコレーション】



- Xmas かわいいトナカイさん 価格：360 円（税込 388 円）
- Xmas ゆかいなサンタさん 価格：360 円（税込 388 円）
- Xmas まんまるゆきだるま 価格：360 円（税込 388 円）
- Xmas ピスタチオのモンブラン 価格：400 円（税込 432 円）
- Xmas ハッピーサンタクロース ショート/チョコ 価格：800 円（税込 864 円）9cm

上記、ミニサイズケーキの取扱期間：12月1日（金）～ 12月25日（月）

上記の他にも、味とデザインにこだわったアイスクリームケーキや焼き菓子を詰め合わせたウィンターギフト、クリスマスまで楽しむ伝統的な菓子パン「シュトーレン」など、クリスマス盛り上げる商品を数多く取り揃えております。

クリスマス関連商品の詳細や予約方法については公式サイトをご覧ください。

シャトレーゼ公式 HP「クリスマス 2023」特設ページ

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

なお、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。

シャトレーゼオンラインショップ「クリスマス特集 2023」

<https://www.chateraise.co.jp/ec/c/cXmcakeec/>



## ■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800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800店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国170店舗(2023年10月1日時点)

創業：1954年(昭和29年)12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>