



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2023年11月2日

令和5年収穫の新米を使用した今だけの味わい 「大福3種」「十勝小豆おはぎ」 全国のシャトレーゼにて11月3日より期間限定販売

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、令和5年産の新米を使用した「大福3種」と「十勝小豆おはぎ」を、全国のシャトレーゼにて11月3日（金）より期間限定で販売します。



■粗^{つき}搗き大福

北海道産はくちょうもち米を使用した生地で、自家炊き粒餡を包み、天面を香ばしく焼き上げた焼き大福です。米の風味を大切にするため、米の粒感を残し、やわらかくコシのある大福の食感に仕上げました。餡には北海道十勝産小豆を使用し丁寧に炊き上げた風味豊かな粒餡を使用しています。今しか味わえない、豊かな風味と香りの新米を使用した特別な粗搗き大福をお楽しみいただけます。

価格：100円（税込108円）



■粗搗き大福くるみ醤油

粒感残る国産米使用の生地で、ローストしたくるみ入りの自家炊き粒餡を包み、天面を香ばしく焼き上げました。北海道十勝産小豆を使用したくるみ入りの粒餡と、新米の風味や粒感、醤油の香りが感じられる期間限定の味わいです。この機会に、定番の粗搗き大福と食べ比べてみるのもお勧めです。

価格：100円（税込108円）



■白州名水 塩豆大福

風味の良い北海道産赤えんどう豆を練り込んだ生地で自家炊き粒餡を包んだ、こだわりの塩豆大福です。生地はコシがありながら伸びのある食感が特徴の宮城県産みやこがねを使用し、甘さを抑え、米本来の甘味や旨味を感じられる仕上がりに。粒餡は大粒で風味豊かな北海道産大納言小豆を使用し、柔らかな餡に炊き上げました。塩豆生地のほのかな塩味と粒餡の甘みのバランスに、新米のフレッシュな風味と甘味がプラスされた今だけのおいしさです。

価格：140円（税込151円）



■十勝小豆おはぎ2個入

小豆の風味豊かな自家炊き粒餡と新米を合わせたおはぎです。国産もち米を使用した粒感残るおはぎ生地に、北海道十勝産小豆を丁寧に自家炊きした甘さ控えめの粒餡をたっぷりのせました。餡がたっぷりでもあっさりとした味わいで、小豆の風味が口の中いっぱい広がります。

価格：260円（税込280円）



上記、新米を使用した商品の販売期間：11月3日（金）～12月22日（金）まで

■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800店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国170店舗
（2023年10月31日時点）

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>