



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2023年12月20日

## 華やかなケーキを囲んで新年をお祝いしよう！ シャトレゼ「新春スイーツ」 全国のシャトレゼで12月29日から期間限定販売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内820店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国175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、2024年の干支“辰”をイメージしたプリンアラモードや、縁起の良いだるまがのったケーキ、色とりどりのフルーツを飾ったデコレーションケーキなど、華やかな年明けにふさわしい「新春スイーツ」を、12月29日（金）から1月3日（水）まで期間限定で販売いたします。



### 【新年を彩る華やかなデコレーションケーキ】

#### ■スイーツパレードデコレーション

年末年始の集まりにぴったり！フルーツをふんだんに飾り付けた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とダース苺をサンドし、仕上げにフレッシュフルーツ（りんご、苺、キウイフルーツ、オレンジ、レッドグロブ）を飾り、求肥とホイップクリームで作った鏡餅をのせました。華やかなケーキが集まる人を笑顔にしてくれます。

価格：5,800円（税込6,264円）／サイズ：20cm×20cm



#### ■2024 HAPPY NEW YEAR デコレーション

色とりどりのフルーツとお正月飾りで新春らしく華やかに飾ったデコレーションケーキです。ふんわり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苺をサンドし、仕上げに苺風味クリームを絞り、フルーツ（苺、りんご、オレンジ、キウイフルーツ、ブルーベリー）をふんだんに飾りました。果実のみずみずしさが口の中で弾けます。

価格：2,100円（税込2,268円）／サイズ：14cm



### ■ニューイヤースーツデコレーション

2024年の干支「辰」のチョコレートやお正月飾りを飾り付けた、8種類のケーキを一度に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。取り分けが簡単なアソートケーキは、年末年始の集まりにおすすめです。

価格：3,300円（税込 3,564円）／サイズ：17cm（8カット）



### 【新年を彩る華やかなデコレーションケーキ】

#### ■かわいい干支のプリンアラモード

2024年の干支「辰」が新年のご挨拶！縁起の良いお正月限定のプリンアラモードです。ココアスポンジに、優しい甘さのホイップクリーム入りカスタードクリームを重ね、焼きプリン、フルーツ（オレンジ、キウイフルーツ、ブルーベリー）を飾り、メロン風味クリームとチョコレートで作った辰をのせました。卵の風味豊かなプリンとフルーツのみずみずしい味わいが口の中いっぱい広がります。

価格：520円（税込 561円）



#### ■賀正ケーキ 大吉だるま

縁起物のだるまをモチーフにしたお正月限定のケーキです。カカオ香るチョコプリンに、甘酸っぱく濃厚な苺ホワイトチョコムースをあわせ、チョコレートやチョコソースでだるまに仕上げました。中に入ったダイス苺とチョコチップが食感のアクセントになっています。新年の願いをおいしく叶えてみませんか？

価格：490円（税込 529円）



#### ■賀正ケーキ 宇治の風

お正月にぴったりな和の素材を使用したケーキです。クッキーの上に、自家製の粒餡と栗甘露煮を入れた宇治抹茶ムースを乗せ、宇治抹茶ホワイトチョコクリームを絞り、お正月らしく栗甘露煮と迎春チョコプレートを飾りました。濃厚な味わいの宇治抹茶ムースとまるやかな宇治抹茶ホワイトチョコクリーム、自家焼き粒餡が絶妙にマッチした、和洋折衷のスイーツです。

価格：420円（税込 453円）



#### ■賀正ケーキ 濃厚ショコラとベリーのカップ

クーベルチュールチョコレートを使用したチョコガナッシュに、チョコがけフィアンテヌ・アーモンドクッキーランチ、ラズベリー果肉入りゼリー、レモンピール入りホイップクリームを重ね、仕上げにグラサージュ・ショコラをかけました。爽やかなレモンピールと甘酸っぱいゼリーが濃厚なチョコガナッシュを引き立てる、チョコの深い味わいといくつもの食感を楽しめるデザートです。

価格：420円（税込 453円）



上記、新春スイーツの販売期間：12月29日（金）～2023年1月3日（水）  
詳細はシャトレーゼ公式HP「新春スイーツ」スペシャルページからご確認いただけます。

URL：<https://www.chateraise.co.jp/campaign/20240101/>

※なお、年末年始の営業時間は店舗により異なります。

URL：<https://www.chateraise.co.jp/ec/t/t1088/>

## ■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820店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国175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820店舗(YATSUDOKI含む)、海外9ヶ国175店舗(2023年12月末時点)

創業：1954年(昭和29年)12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>