



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年4月9日

お子様の健やかな成長を願うお祝いケーキ シャトレーゼ「こどもの日スイーツ」 全国のシャトレーゼで期間限定販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 830 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 8 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、動物やこいのぼりをモチーフにした「こどもの日スイーツ」を、全国のシャトレーゼにて 4 月 19 日（金）より期間限定で販売いたします。



【デコレーションケーキ】

■こどもの日 2つの味が楽しめるハッピーどうぶつデコレーション

ホイップクリームとチョコクリームの2種類の味が楽しめるケーキに、彩り鮮やかなフルーツを飾り、動物モチーフのケーキをのせた、こどもが喜ぶこと間違いなしのかわいらしいデコレーションケーキです。くまのケーキはスポンジでカスタードクリームを包み、優し味わいに。パンダのケーキはココアスポンジで生チョコレートとチョコカスタードクリームを包み、ホイップクリームとチョコレートで仕上げました。

価格：3,600 円（税込 3,888 円）／サイズ：17cm



■こどもの日 わん太郎デコレーション

可愛らしい表情のわんちゃんがみんなを笑顔にする、チョコ尽くしのケーキです。ココアスポンジでホイップクリームとダイス苺をサンドし、その上にシリアル入りチョコとダイスチョコが入った口溶けなめらかなチョコムースをのせ、チョコクリームで覆いました。"ワン"ダブルな一日になりますように。

価格：2,800 円（税込 3,024 円）／サイズ：16cm



■こどもの日 アソートデコレーション

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個ずつ詰合せた、みんなでワイワイ楽しく選べるアソートケーキです。お子様に喜ばれるシュークリームやビスケット、こどもの日にぴったりなこいのぼりのチョコレートを賑やかに飾りました。

価格：3,800円（税込4,104円）／サイズ：17cm（8カット）



■こどもの日 こいのぼりデコレーション

お子様の健やかな成長を祝って飾られるこいのぼりをイメージした、こどもの日限定のケーキです。しっとりとしたスポンジで、苺クリームとダイス苺をサンドし、苺、苺クリーム、マンゴー風味クリームでこいのぼりの鱗を、チョコレートで目とひげを表現しました。切り分けやすい長方形のケーキは、大人数の集まりにおすすめです。

価格：2,200円（税込2,376円）／長さ：18cm



【小物ケーキ】

■こどもの日 かわいいわんちゃんかぶとケーキ

お子様の好きなものを詰め込んだ、兜をかぶったわんちゃんをイメージしたケーキです。シリアル入りチョコ、バナナソース、マシュマロ、スポンジを入れた濃厚チョコクリームに、甘いスイートチョコクリームをのせ、チョコクリームやシリアル入りチョコでわんちゃんの顔をつくり、食感のアクセントとしてアーモンドクッキーランチをトッピングしました。大人も思わずにっこりしてしまうかわいさです。

価格：380円（税込410円）



■こどもの日 かわいいくまちゃんのプリンアラモード

マシュマロ入りのチョコクリームで仕上げたくまちゃんを飾った、こどもの日限定のプリンアラモードです。しっとりとした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、新鮮な卵で作った焼きプリンを重ね、フルーツを飾りました。

価格：450円（税込486円）



■こどもの日 こいのぼりミルクレープ

色とりどりのフレッシュフルーツをのせた、可愛らしいこいのぼりモチーフのミルクレープです。スポンジの上に、バター香るクレープ皮とカスタード入りホイップクリームを何層にも重ね、苺、オレンジ、りんごを鱗に見立てて飾りました。口どけの良いクリームと歯切れの良いクレープ、甘酸っぱいフルーツの一体感をお楽しみください。

価格：400円（税込432円）



【アレルギーをお持ちのお子様におすすめのケーキ】

■こどもの日 乳と卵と小麦粉を使用していないデコレーション

乳と卵と小麦粉を使用していないこどもの日用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。素材・製法にこだわった口どけの良いスポンジで、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。なお、卵・小麦不使用のケーキもございます。

価格：3,300円（税込3,564円）／サイズ：15cm

販売期間：4月26日（金）～5月5日（日）



※特定原材料とそれに準ずるもの 28 品目のうち、オレンジ・大豆・ゼラチン・アーモンドを使用しています。

※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、アレルギー検査を行い出荷しています。

※こどもの日プレートはチョコレートではございません。(マジパン使用)

上記「こどもの日スイーツ」の販売期間：4月19日（金）～5月5日（日）※

※アレルギー対応ケーキを除く

ケーキの他に、端午の節句のお祝いにふさわしい柏餅などもご用意しております。

詳細は「こどもの日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/20240505/>

■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830店舗(YATSUDOKI含む)、海外8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830店舗(YATSUDOKI含む)、海外8ヶ国180店舗(2024年3月末時点)

創業：1954年(昭和29年)12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>

お客様相談室：0120-005152(受付時間9:00~17:00)