



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年6月17日

## きらきらかわいいスイーツで七夕をお祝い シャトレーゼ「七夕スイーツ」 全国のシャトレーゼで6月21日（金）から期間限定販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 840 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、七夕にちなんだ可愛らしい「七夕スイーツ」を、全国のシャトレーゼにて6月21日（金）から7月7日（日）まで期間限定で販売いたします。

### ■七夕 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レートクリームの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、可愛らしいデコレーションケーキです。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で仕上げ、うさぎのケーキは、スポンジでカスタードクリームを包み、苺風味のクリームで優しい味わいに仕上げました。

価格：3,600円（税込 3,888円）／サイズ：17cm



### ■七夕 かなえぼし

ハイビスカスゼリーで赤い衣をまとった織姫をイメージした、七夕限定のカップデザートです。天然ハーブ「ハイビスカス」を使用したほんのり甘酸っぱい2種類の食感のゼリーと優しい味わいの練乳を組合せ、味のアクセントにオレンジ、ナタデココシロップ漬け、レッドカラントを入れました。食べて楽しい見て楽しい暑い日にもぴったりの爽やかなスイーツです。

価格：300円（税込 324円）



### ■七夕 おもいぼし

バタフライピーゼリーで青紫色の衣をまとった彦星をイメージした、七夕限定のカップデザートです。天然ハーブ「バタフライピー」を使用した2種類の食感のゼリーと、爽やかな味わいの甘めのヨーグルトクリームを組合せ、味のアクセントにキウイフルーツとパインアップルシロップ漬けを入れました。かなえぼしと食べ比べて楽しむのもおすすめです。

※バタフライピーは酸性のものと組み合わせることにより青色から紫色に変化する特徴があり、商品によっては青色と紫色が混ざった状態のものがございます。

価格：300円（税込 324円）



上記、「七夕スイーツ」の販売期間：6月21日（金）～7月7日（日）  
詳細はシャトレーゼのHPからもご確認いただけます。

## ■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840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840店舗(YATSUDOKI含む)、海外8ヶ国180店舗(2024年5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)