



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年7月2日

産地直送！山梨県産白桃を使用した今だけの絶品スイーツ シャトレーゼ「ももフェア」 全国のフェア実施店舗で順次開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 840 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7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、樹上で完熟させ、最高の甘さに達した完熟桃をはじめ、山梨県産の白桃を使用したスイーツが並ぶ「ももフェア」を、全国のフェア実施店舗にて順次開催いたします。



【収穫したばかりの完熟桃をスイーツに】

太陽の光をたっぷりと浴び、樹上で完熟を迎えた柔らかい果肉と糖度の高さが特徴の「完熟桃」は、とてもデリケートで扱いが難しく、流通にのせることができない貴重な桃ですが、桃を一番おいしいタイミングで食べていただきたいという想いで、契約農家さんと協力し、完熟桃を使用したスイーツの販売が実現しました。桃は、農家さんが大切に育てた採れたてを山梨県から全国のお店に直送。新鮮さが味わえるよう、お店で桃をカットしているため、果肉から果汁とともに香りがあふれ出します。日本一の桃の名産地、山梨県にあるシャトレーゼだからこそできた今しか味わえない旬の味を、スイーツでご堪能ください。



甘さと香りがピークを迎えた完熟桃



産地直送で届いた完熟桃をお店でカット

「ももフェア」実施の有無および期間は店舗により異なります。
詳しくは「ももフェアキャンペーンページ」の「フェア実施店舗一覧」からご確認ください。
<https://www.chateraise.co.jp/campaign/momofair/shop/>

【お店で仕上げる完熟桃を使用したケーキ】

■山梨県産完熟桃のレアチーズタルト

山梨県産の完熟桃を隙間なく敷き詰めた、この季節しか食べられないフルーティーなタルトです。フランス産クリームチーズを使用した爽やかな酸味のレアチーズクリームと、カスタード入りホイップクリームで作ったタルトの上に、果肉が柔らかく、甘くてジューシーな山梨県産完熟桃を贅沢に飾りました。レアチーズのさっぱりとした酸味が、熟した生桃の甘く濃厚な香りによく合います。

価格：ピース 380 円（税込 410 円）

ホール 2,600 円（税込 2,808 円）



■山梨県産完熟桃のフルーツポンプケーキ

ココアスポンジ、フランボワーズムース、白桃クリーム、白桃果肉入りソースを組合わせたケーキに、お店でカットした山梨県産完熟桃をトッピングしました。酸味のあるフリーズドライ苺入りフランボワーズムースが完熟桃のおいしさを引き立てます。

価格：470 円（税込 507 円）

※山梨県産完熟桃はトッピングにのみ使用



■山梨県産完熟桃のフルーツパフェ

甘みと酸味のバランスが絶妙なおいしさの、旬の完熟桃を使用したフルーツパフェです。ほんのりバニラが香る甘いバニラムースに、酸味のある苺コンフィチュールと甘酸っぱいベリームースを重ね、ジューシーな山梨県産完熟桃を飾りました。ベリームースと苺コンフィチュールの酸味が完熟桃の甘さを引き立てます。

価格：400 円（税込 432 円）



上記、「山梨県産完熟桃」を使用したマイスターケーキの販売期間：

6月28日（金）または7月5日（金）～7月末頃まで

※6月28日発売は、フェア期間が6月28日～の対象店舗のみとなります。

【淡いピンク色にうっとり。おすすめの桃ケーキ】

■プレミアムフレジェ 山梨県産白桃 **フェア限定商品**

7つの層とともに旬の山梨県産白桃を楽しむ、プレミアムなケーキです。ヨーグルトクリーム、白桃ソース、白桃シロップ漬け、スポンジ、ラズベリーナパージュで多層に仕上げたケーキに、レモン・ミントシロップに漬けた旬の山梨県産生桃をトッピングしました。酸味のある白桃ソースと爽やかなヨーグルトクリーム、白桃のやさしい甘さが絶妙にマッチした、さっぱりジューシーなおいしさです。

価格：600 円（税込 648 円）

発売日：ももフェア実施店舗にてフェア期間中のみ購入可能。

※山梨県産生桃はトッピングに使用



■プレミアムショート 山梨県産白桃

旬の白桃をシンプルに味わえる、この季節しか味わえないショートケーキです。ふんわり食感のスポンジと、口溶けのよい北海道産純生クリームで、シロップ漬けた山梨県産白桃をサンドし、トッピングにも白桃を飾りました。山梨県で採れた香り豊かなみずみずしい白桃を存分に楽しめます。

価格：450 円（税込 486 円）

販売中



■白桃のカップデザート

甘みが凝縮された白桃のシロップ漬けをトッピングに使用した、見た目も味も爽やかなカップデザートです。ホワイトチョコでコーティングしたアーモンドクランチに、やさしい甘さの白桃クリーム、甘酸っぱいらズベリーゼリー、酸味のあるレモンクリームを重ねました。ザクザク、プルプル、クリーミー。色々な食感も楽しめます。

価格：380円（税込410円）

販売中

※国産の白桃を使用



■まんまる白桃ケーキ

鮮やかなピンク色のまんまるな桃をモチーフにした、見た目も可愛いケーキです。ミルク感あふれるなめらかなパナコッタに、白桃風味のホイップクリームを絞り、味のアクセントに甘酸っぱいらズベリーソースを入れた桃ムースをのせました。桃の甘い香りが口いっぱいに広がります。

価格：380円（税込410円）

販売中



【ももスイーツをお土産にも！おすすめのチルドスイーツ】

■ダブルシュークリーム山梨県産白桃

山梨県産白桃果汁をたっぷり使用した、果汁感あふれる季節限定のシュークリームです。口溶けの良いシュー皮に、ゼリー状の甘酸っぱい白桃ソースを合わせた爽やかなホイップクリーム入り白桃カスタードクリームと、北海道産純生クリームを使用したホイップクリームをたっぷり詰めました。夏らしいさっぱりとした、爽やかでみずみずしい白桃の味わいをお楽しみいただけます。

価格：120円（税込129円）

販売中



■山梨県産白桃のふんわりロール

山梨県産白桃果肉を使用したさっぱりとした味わいのロールケーキです。カットした白桃果肉を入れた北海道産純生クリーム使用のホイップクリームを、しっとり口溶けの良いスポンジで包みました。やさしい桃の香りが感じられる、手土産にもおすすめのスイーツです。

価格180円（税込194円）

販売中



■和涼白桃クリームあんみつ

大きくカットしたシロップ漬けの白桃と、白桃ゼリーが入った季節のクリームあんみつです。自家炊き粒餡、マンゴーシロップ漬け、塩豆、白玉風団子、寒天を組み合わせ彩り豊かに仕上げました。中央のホイップクリームがそれぞれの素材を繋ぎ合わせて絶妙のハーモニーに。お好みで黒蜜をかけると、素材の風味や甘みがより一層引き立ちます。

価格：340円（税込367円）

販売中

※国産の白桃を使用



「ももフェア」について、詳細はシャトレーゼ公式HPからもご確認いただけます。

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

■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7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7ヶ国180店舗(2024年6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)