



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024 年 9 月 4 日

希少なタヒチバニラを使用したプレミアムバッキー 「チョコバッキー・ザ・プレミアム 香るタヒチバニラ」

全国のシャトレーゼで 9 月 6 日（金）より発売

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、素材と製法によりこだわったチョコバッキーのプレミアムラインとして新たに「チョコバッキー・ザ・プレミアム 香るタヒチバニラ」を開発し、全国のシャトレーゼにて 9 月 6 日（金）より期間限定で販売します。



タヒチバニラの香りを楽しむプレミアムチョコバッキー

今回新たにチョコバッキーシリーズとして登場するのは、希少性が高いタヒチバニラエキスを贅沢に使用した、バニラの香りが際立つワンランク上のプレミアムバッキーです。チョコバッキーの特徴である多彩な食感に、タヒチバニラの華やかな香りとカカオ感のあるチョコレートの風味がプラスされた贅沢な味わいをご堪能ください。

■チョコバッキー・ザ・プレミアム 香るタヒチバニラ

タヒチバニラエキスを 100% 使用した、コクがありなめらかなくちどけのバニラアイスに、ほんのりピターなカカオ風味のチョコを織り込みました。タヒチバニラの甘く華やかな香りとカカオの風味が調和した、プレミアムなチョコバッキーです。

価格：1 本 100 円（税込 108 円）

6 本入 550 円（税込 594 円）

発売日：9 月 6 日（金）

※期間限定（終売日未定）



■株式会社シャトレーズとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレーズ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750店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国164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。シャトレーズは、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ズ
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9月1日時点）
創 業 : 1954年（昭和29年）12月20日
U R L : <https://www.chateraise.co.jp/>
お 客 様 相 談 室 : 0120-005152（受付時間9:00～17:00）