



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年10月30日

地域にあわせたタレと団子でお届け 「みたらし団子カップ入（3種）」 全国のシャトレーゼで11月1日（金）から発売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内860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、地域ごとに醤油やだしを変えた「みたらし団子カップ入（3種）」を全国のシャトレーゼにて11月1日（金）より発売いたします。みたらし団子には、関東風の「あわせ醤油の炙りみたらし団子カップ入」、関西風の「昆布だし香る炙りみたらし団子カップ入」、九州風の「あごだし香る炙りみたらし団子カップ入」の3種類がございます。



※画像は「あわせ醤油の炙りみたらし団子カップ入」（関東風）です

【なじみのある味を大切に。地域別にあわせたタレと団子】

日本の食文化にかかせない調味料「醤油」と「だし」には地域性があり、味の嗜好に違いがあることから、今回、和菓子の人気商品である「みたらし団子」をより長く愛される商品にすべく、地域ごとに特徴のあるみたらし団子3種類の発売に至りました。醤油やだし文化にあわせ、タレのみならず、団子生地についても食感を変えております。

関東風は濃口醤油を使用し、醤油感がはっきりと感じられる味わいに。関西風は淡口醤油に昆布だしと鰹だしをあわせた優しい味のタレに、九州風は甘口醤油にあごだしの旨味を感じる甘味のあるタレに仕上がっています。それぞれの地域のおいしさを追求したシャトレーゼこだわりの「みたらし団子」をお楽しみください。

「あわせ醤油の炙りみたらし団子カップ入」は北海道・東北地方・関東地方・中部地方の各店舗、「昆布だし香る炙りみたらし団子カップ入」は近畿地方・中国地方・四国地方の各店舗、「あごだし香る炙りみたらし団子カップ入」は九州地方を中心とした各店舗で発売いたします。

【商品特徴】

みたらし団子カップ入（各種）の発売日：11月1日（金）一斉発売

価格：130円（税込140円）

■「あわせ醤油の炙りみたらし団子カップ入」

醤油・・・有機醤油、淡口醤油

有機醤油（濃口醤油）と淡口醤油をあわせたガツンと醤油が香るみたらしタレと、香ばしい焼き目のついたコシのある団子がしっかりと絡み合う、関東風のみたらし団子です。

■「昆布だし香る炙りみたらし団子カップ入」

醤油・・・淡口醤油、丸大豆醤油

ダシ・・・昆布だし、かつおだし

タレは昆布だしが効いた醤油の風味を抑えた優しい味わいに、団子は表面を香ばしく焼き上げ、コシがありつつも柔らかい食感に仕上げました。だしのうまみを味わう、関西風のみたらし団子です。

■「あごだし香る炙りみたらし団子カップ入」

醤油・・・甘口醤油、淡口醤油

ダシ・・・あごだし、かつおだし

九州特有の甘口醤油を使用し、ほんのりあごだしを効かせた甘味のあるタレに、柔らかい食感の団子が絶妙に合わさった、九州風のみたらし団子です。

■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860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860店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180店舗（2024年10月末時点）

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>