



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2025 年 1 月 9 日

産地直送、旬の苺スイーツが勢揃い！ シャトレーゼ「いちごフェア」 フェア実施店舗にて 1 月 10 日（金）より順次開催

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、全国の契約農家から直送される良質でおいしい苺を使用したスイーツが勢揃いする「いちごフェア」を、フェア実施店舗にて 1 月 10 日（金）より順次開催いたします。

「いちごフェア」HP：<https://www.chateraise.co.jp/campaign/strawberryfair/>

「いちごフェア」は店舗により実施期間が異なります。

1 月 10 日（金）～ 1 月 19 日（日）

1 月 17 日（金）～ 1 月 26 日（日）

1 月 24 日（金）～ 2 月 2 日（日）

1 月 31 日（金）～ 2 月 9 日（日）

各店舗の実施期間につきましては、HP からご確認ください。

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/strawberryfair/shop/>

【華やかなケーキが勢揃いする 10 日間！フェア限定の絶品ケーキも】

■紅ほっぺ種苺のフロマージュショコラ **フェア限定**

苺とチーズ、そしてチョコレートが織りなす様々な食感と味わいが楽しめる、いちごフェア限定のケーキです。カカオ香るスフレチーズショコラに、2 種類のクリームチーズ※を使用したチーズクリームを重ね、ダイス苺をサンドし、甘味と酸味のバランスが良い「紅ほっぺ種」の苺をトッピングしました。

※フランス産と北海道産

価格：430 円（税込 464 円）

販売期間：いちごフェア実施店舗にて、フェア期間中のみ購入可能

※「紅ほっぺ種」苺は、トッピング部に使用しています。



■プレミアム苺フレジェ

フレッシュな苺をふんだんに使用した、赤と白のコントラストが美しいケーキです。ふんわりと焼き上げたスポンジで、キレのあるホイップクリームと、甘酸っぱい果肉入り苺ソースをサンドし、苺を側面と天面に飾りました。苺や苺ソースの甘酸っぱさとコクのあるホイップクリームのバランスが絶妙な美味しさです。

価格：580 円（税込 626 円）

発売日：1 月 8 日（水）



■苺のレアチーズタルト

ケーキマイスターがお店で仕上げる、苺のレアチーズタルトです。
フランス産クリームチーズを使用した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に、お店の工房でカットした旬のみずみずしい苺をたっぷり敷き詰めました。たくさんのきらきらと輝く苺がテーブルを華やかに彩ります。

価格：ピース 370 円（税込 399 円）

ホール 2,700 円（税込 2,916 円）／サイズ：15cm

発売日：1 月 8 日（水）

※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。

※商品画像はホールです。



■苺のショコラパフェ

甘酸っぱい苺コンフィチュールに、ほんのりバニラが香る濃厚な味わいのバニラムースと、ほろ苦い削りチョコ入りチョコクリームを重ね、フレッシュな苺を飾りました。濃厚なチョコの味わいと、酸味のある苺がバランスよくマッチした、多彩な食感も楽しめる贅沢な味わいのショコラパフェです。

価格：490 円（税込 529 円）

発売日：1 月 8 日（水）

※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。



■苺のクラシックショコラ

2 種類のクーベルチュールチョコレート※を使用し、低温でじっくり焼き上げた濃厚な味わいのチョコレートケーキに、口溶けなめらかなホイップクリームを絞り、フレッシュな苺を飾りました。お子様から大人まで楽しめる、本格派のチョコレートケーキです。

※スイートチョコレートとミルクチョコレートを使用。

価格：410 円（税込 442 円）

発売日：1 月 8 日（水）

※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。



■濃い苺と白桃のモンブラン

苺クリームを絞ったピンクが特徴的な、可愛らしい見た目のモンブランです。2 層に重ねたやさしい甘さのカスタード入りホイップクリームと、苺と白桃のムースに、ダイス苺やシリアル入りチョコを忍ばせ、たっぷりの苺クリームで包み、鮮やかな苺を一粒のせました。人気の苺と白桃を組み合わせた、この季節しか食べられない贅沢な味わいです。

価格：390 円（税込 421 円）

発売日：1 月 8 日（水）



■まんまる苺ケーキ

真っ赤なまあるい苺をモチーフにしたかわいいケーキが今年も登場。ミルク感あふれるパナコッタに、甘酸っぱいダイス苺とマシュマロが入ったやさしい甘さの苺ムースをのせ、色鮮やかな苺ナパージュで覆いました。ヘタに見立てたチョコレートやアラザンで苺をイメージし、見た目だけでなく味も本格的に仕上がっています。

価格：390 円（税込 421 円）

発売日：1 月 8 日（水）



【みんな大好き！苺×餡の絶品和スイーツ】



■特選 とちあいかの大きな苺大福 粒餡 **フェア限定**

滋賀県産羽二重もち米を使用したコシの強い大福生地で、白州名水を使用し丁寧に炊き上げた自家炊き粒餡を包み、強い甘みと豊富な果汁が特徴のとちあいかを挟みました。苺を店舗で飾り付けることで、より鮮度の高いジューシーな苺を味わえます。

価格：1個 160 円（税込 172 円）

販売期間：いちごフェア実施店舗にて、フェア期間中のみ購入可能

■特選 紅ほっぺ種の大きな苺大福 ミルク餡 **フェア限定**

滋賀県産羽二重もち米を使用し、ピンク色に色付けした大福生地で、ほんのりミルク風味に仕上げた自家炊き白餡を包み、苺本来の甘酸っぱさを堪能できる紅ほっぺ種苺を挟みました。優しい味わいの白餡とあわせることで、紅ほっぺ種苺の上品な香りと爽やかな甘さが口いっぱいに広がります。

価格：1個 160 円（税込 172 円）

販売期間：いちごフェア実施店舗にて、フェア期間中のみ購入可能

※九州地方・本州の一部地域の店舗では、使用する苺と餡の組合せが異なります。

「特選 ゆめのかの大きな苺大福 粒餡」「特選 ゆうべにの大きな苺大福 ミルク餡」

「ゆめのか」・・・果汁をたっぷり含み、甘くて程よい酸味がある長崎県産苺

「ゆうべに」・・・甘みと酸味のバランスが絶妙で、芳醇な香りが特徴の熊本県産苺

■苺のクリームあんみつ

こだわりの名水を使用した寒天に、彩り豊かな素材（苺、苺のコンポート、キウイフルーツ、ホイップクリーム、白玉、自家炊き粒餡、赤えんどう豆使用塩豆）を組合せた、季節限定のあんみつです。中央のホイップクリームを各素材と馴染ませて味わうことにより、味の変化をお楽しみいただけます。お好みで別添えの黒蜜をかけてお召し上がりください。

価格：310 円（税込 334 円）

発売日：1月17日（金）



■一粒苺のホイップクリーム大福

ピンク色に色付けしたふわふわの雪平生地で、自家炊き粒餡入りのホイップクリームと、旬の国産苺を丸ごと一粒包みました。やわらかい餅、みずみずしい苺、程よい甘さのホイップクリーム、3つの味わいが調和した和スイーツです。

価格：150 円（税込 162 円）

発売日：1月10日（金）



【苺が主役の新作アイスが続々登場！】

■チョコバッキー・ザ・プレミアム あまおう苺

あまおう苺を使用したプレミアムチョコバッキーです。芳醇な香りの福岡県産あまおう苺※を使用したアイスクリームに、苺キャンディチップを混ぜ込んだパリッと食感のスイートチョコを織り込みました。食べ進めるとに変化するチョコの多彩な食感と、カリッとした苺キャンディチップの2種類の食感を楽しめると同時に、あまおう苺の爽やかな甘さが口いっぱいに広がります。あまおう苺の果肉・果汁の贅沢な味わいと、チョコのおいしさにだわった、まさにプレミアムの名にふさわしいワンランク上のチョコバッキーです。

※苺果汁・果肉のうち、福岡県産あまおう苺を60%使用。

価格：1本 105 円（税込 113 円）／6本入 580 円（税込 626 円）

発売日：1月10日（金）



■クッキーオンアイス ストロベリー

大人気商品クッキーオンアイスの季節限定フレーバーです。苺果汁とピューレを使用したなめらかな苺アイスに、自家製のバターグラハムクッキーを乗せ、苺のフリーズドライをあしらったカカオの風味豊かなスイートチョコでコーティングしました。なめらかでくちどけの良い苺アイスと軽快な食感のグラハムクッキー、つぶつぶ食感の苺のフリーズドライ入りスイートチョコが合わさり、食べ応えのある贅沢なアイスバーに仕上がっています。

価格：1本 115 円（税込 124 円）／4本入 440 円（税込 475 円）

発売日：1月10日（金）



■DESSERT モナカ フレーズ・シャンティ 〜苺のケーキ〜

スイーツをイメージした複雑な食感や味の変化を楽しめる「DESSERT モナカ」シリーズから、苺のケーキをイメージした「フレーズ・シャンティ」が新登場。フリーズドライ入りの苺チョコの上に、カスタードアイスと生クリームアイスを重ね、酸味の効いた苺ソースをあしらい、香ばしいモナカ皮でサンドしました。

価格：1個 150 円（税込 162 円）／4個入 550 円（税込 594 円）

発売日：1月10日（金）



■デザートショコラボール 苺のショートケーキ

ひとくちサイズのショコラボールアイスに、苺のショートケーキを再現した季節限定フレーバーが登場。北海道産の生クリームを使用した、口溶けなめらかな生クリーム風アイスを、軽快な食感のコーンフレークをあしらった苺風味チョコで包みました。甘酸っぱい苺チョコの風味と香ばしいコーンフレークの食感が、まるで苺のショートケーキを食べているかのような、デザート感覚で食べられるアイスです。

価格：1袋（20個入） 370 円（税込 399 円）

発売日：1月10日（金）



上記の他にも、焼き菓子、チルドスイーツ、アイスなど、苺を使用した季節限定スイーツを数多く取り揃えております。

詳細は、シャトレゼ HP「いちごフェアキャンペーンページ」をご確認ください。

「いちごフェア」HP：<https://www.chateraise.co.jp/campaign/strawberryfair/>

■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12月末時点）

創 業： 1954年（昭和29年）12月20日

U R L： <https://www.chateraise.co.jp/>