報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2025 年 9 月 26 日

お菓子で楽しむスイーツハロウィン！
シャトレーゼ「ハロウィンスイーツ」
全国のシャトレーゼにて期間限定で販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 880 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 178 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、ハロウィン気分を盛り上げるおばけや黒ねこをイメージしたケーキに、秋の味覚を使用した商品など「ハロウィンスイーツ」を、全国のシャトレーゼにて 10 月 31 日（金）まで数量限定で発売いたします。

※商品によって発売日が異なります。

「ハロウィンスイーツ」特集ページ
https://www.chateraise.co.jp/campaign/20251031/

【デコレーションケーキ】

■ハロウィン 魔女ネコちゃんのデコレーション

魔女の帽子をかぶったネコちゃんをイメージした、かわいいけれど本格的な味わいのデコレーションケーキです。ココアスポンジと口溶けの良いチョコムース、シリアル入りチョコレートで作ったドームケーキに、チョコレートを飾り付け、ネコちゃんの顔に仕上げました。下の層に入っている甘酸っぱいダイス苺が味のアクセントになっています。

価格：3,000 円（税込 3,240 円）直径 16cm
販売期間：9 月 26 日（金）～ 10 月 31 日（金）

■ハロウィン アソートデコレーション
８種類のケーキをアソートにした、一台で様々なフレーバーのケーキを楽しめるデコレーションケーキです。苺みるく、パリパリチョコレート、ホワイトチョコレート、チョコバナナ、抹茶、ミックスベリー、レアチーズ、マロンを１個ずつ詰合せました。取り分けが簡単でパーティーでも大活躍。
価格：3,900 円（税込 4,212 円）直径 17cm
販売期間：9 月 26 日（金）～ 10 月 31 日（金）

■ハロウィン かわいいオバケのデコレーション
ココアスポンジで、コクのあるチョコクリームと濃厚なキャラメルソースをサンドし、なめらかな食感のかぼちゃクリームをたっぷり絞りました。ハロウィンの仲間が大集合した、見た目も楽しいデコレーションケーキです。
価格：3,000 円（税込 3,240 円）直径 14cm
販売期間：10 月 3 日（金）～ 10 月 31 日（金）

【小物ケーキ】

■ハロウィン 黒ねこ
チョコチップを入れたカスタード入りホイップクリームの上に、甘酸っぱいダイス苺入りの少し甘めなチョコレートムースをのせ、チョコレートの濃厚感を満喫できるグラサージュ・ショコラ※をかけ、かわいらしい黒ねこに仕上げました。見た目もかわいく、お子様にもおすすめです。
※ケーキの表面に艶を出すためにコーティングするチョコレートソース。
価格：430 円（税込 464 円）
販売期間：9 月 26 日（金）～ 10 月 31 日（金）

■ハロウィン パンプキンモンスター
一つ目のモンスターをイメージした、イベントやパーティーにぴったりなケーキです。やさしい甘さのかぼちゃクリームとカスタード入りさつまいもクリームを組み合わせ、食感のアクセントにシリアル入りチョコレートやホワイトビスケットクランチを入れました。秋の味覚も味わえます。
価格：430 円（税込 464 円）
販売期間：9 月 26 日（金）～ 10 月 31 日（金）

■ハロウィン 魅惑の魔女りんごケーキ
魔女が手に持っている「紫のりんご」をモチーフにした、りんごとキャラメルのハーモニーを楽しめるケーキです。甘酸っぱいりんごシロップ漬けが入ったキャラメルクリームに、りんごソース入りのりんごムースをのせ、りんごのナパージュで包みました。キャラメルのコクと甘酸っぱいりんごが絶妙なバランスの大人な味わいに仕上げました。
価格：430 円（税込 464 円）
販売期間：10 月 10 日（金）～ 10 月 31 日（金）

■ハロウィン うみたて卵プリンのアラモード
おばけに見立てたかぼちゃクリームを飾った、ハロウィン限定のプリンアラモードです。スポンジにホイップクリーム入りカスタードクリームと焼きプリンを重ね、周りに色とりどりのフルーツ(苺・オレンジ・キウイフルーツ)とかぼちゃクリームで作ったかわいいおばけを飾りました。
価格：400 円（税込 432 円）
販売期間：発売中 ～ 10 月 31 日（金）

上記の他にも、ハロウィン限定のチョコレートや焼き菓子など特別なスイーツを多く取り揃えております。なお、一部商品は「シャトレーゼ公式通販」からもご購入いただけます。

ハロウィンスイーツキャンペーンページ
https://www.chateraise.co.jp/campaign/20251031/

シャトレーゼ公式通販 ハロウィンスイーツ
https://www.chateraise.co.jp/ec/e/eechallo/

■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 880 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 178 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　山梨県甲府市下曽根町 3440-1
店 舗 数： 国内 880 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 178 店舗
創　業　： 1954 年（昭和 29 年）12 月 20 日
U　R　L： https://www.chateraise.co.jp/