



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2025 年 10 月 3 日

スイーツで彩る季節のひとつ シャトレゼ「秋フェア」 シャトレゼフェア実施店舗にて順次開催

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 887 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 174 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、芋や栗など秋の味覚を使用したスイーツが勢揃いする「秋フェア」を、フェア実施店舗にて 10 月 3 日（金）より順次開催いたします。

「秋フェア」特集ページ

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

「秋フェア」実施店舗一覧

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

【深まる秋にぴったりの、秋色ケーキ】

■香るキャラメルと焼き芋クリームของズコット

塩味をきかせたサクサク食感の加賀棒ほうじ茶サブレに、上品な甘さのシルクスイートクリーム、紅はるか芋の甘露煮、キャラメルクリームを重ねました。さつまいもの甘みに、ほうじ茶の香ばしい香りとキャラメルのほろ苦さを合わせた、フェアでしか食べられない、秋らしい特別なケーキです。

価格：430 円（税込 464 円）

販売期間：「秋フェア」実施店舗にて期間中のみ購入可能



■お芋たっぷりモンブラン

紅はるか芋の甘露煮を入れたなめらかなシルクスイートムースに、濃い色が特徴の紫芋「ふくむらさき」を使用したチーズ入り紫芋クリームと、濃厚なさつまいもクリーム※を絞り、仕上げに大学芋を飾りました。2 色のクリームが美しく重なる、見た目にも華やかな一品です。

※「金時芋」と「紅あずま芋」を使用。

価格：450 円（税込 486 円）

発売日：10 月 3 日（金）



■国産和栗のモンブラン

ダコワーズに、ホワイトチョコレートと芳醇な味わいの和栗バタークリーム、栗甘露煮入りホイップクリームを重ね、和栗クリームをたっぷり絞り絞りました。ほのかに香る洋酒が味に深みを添える、国産和栗の風味をそのまま活かした、贅沢なモンブランです。

価格：580 円（税込 626 円）

発売日：10 月 3 日（金）



■栗とさつまいものプレミアムショート

栗とさつまいも、秋の素材を丁寧に重ねた、秋ならではのショートケーキです。ふわふわと口溶けの良いスポンジで、優しい甘さの栗クリームと黄栗甘露煮を交互にサンドし、仕上げに大学芋、紅はるか芋の甘露煮、渋皮栗甘露煮を飾りました。秋の味覚をケーキで満喫できます。

価格：480 円（税込 518 円）

発売日：10 月 3 日（金）



【見た目にも美しい、秋香る和スイーツ】

■2 種のお芋と栗のあんみつ

お芋と栗と一緒に楽しむ、大満足のクリームあんみつ。紅はるか芋の甘露煮、紅芋餡、栗甘露煮といった秋の味覚を中心に、自家炊きの粒餡や塩豆、白玉風団子、寒天を彩り豊かに盛り合わせました。中央に添えたホイップクリームがそれぞれの素材をやさしくつなぎ、味わいに絶妙なハーモニーを生み出します。

価格：340 円（税込 367 円）

発売日：10 月 3 日（金）



■一粒栗大福マロンクリーム入り

栗色に色付けしたやわらかい雪平生地で、ホイップクリームと自家炊き栗餡をブレンドしたマロンクリームと、渋皮栗をまるごと一粒包みました。柔らかい餅、渋皮栗の風味、なめらかなマロンクリーム、3つの味わいが調和した、栗づくしのご褒美スイーツです。

価格：180 円（税込 194 円）

発売日：10 月 10 日（金）



■栗餅

自家製粉した団子生地を香ばしく焼き上げ、自家炊き粒餡と栗の甘露煮をあわせました。栗のやさしい甘みと粒餡の深い味わい、香ばしい団子生地がひとつになった、素材の風味豊かな和菓子です。

価格：1 個 150 円（税込 162 円）

3 個入 450 円（税込 486 円）

発売中



【秋冬のご褒美に、濃厚リッチなアイス】

■濃密ヨーグルト風アイスクリーム／濃密生キャラメルアイスクリーム

ねっとり濃密でジェラートのようななめらかさのアイスクリームです。自家製ヨーグルトと北海道産生クリームを使用した、クリーミーで甘酸っぱいヨーグルト風味と、2種類のキャラメルと北海道産生クリームを合わせた、ほろ苦くて香ばしい生キャラメル味の2つをご用意しました。濃さも食感も、満足度の高い贅沢アイスです。

価格：各種 1 個 155 円（税込 167 円）

4 個入 580 円（税込 626 円）

発売中



■リッチミルクバー

乳の美味しさを追及した、リッチな味わいのミルクバーです。八ヶ岳南牧村契約牧場のしぼりたて生乳を自社で低温殺菌し、北海道産の生クリームと脱脂濃縮乳を合わせることで、とろけるようなコクと、すっと引く上品な余韻を実現。素材本来の風味を引き出すシンプルな配合で、乳の魅力を余すことなく閉じ込めました。“ミルクのおいしさ”に浸る、贅沢なひとときをお楽しみください。

価格：1本 120 円（税込 129 円）

5本入 550 円（税込 594 円）

発売中



■チョコバッキー カジゴン

期間限定で販売され、チョコ感たっぷりの「岩砕食感」が話題となったカジゴンが待望の再登場。ザクザク食感のフィナンチーヌとコーンフレークを混ぜたチョコをコーティングすることで、チョコバッキーのゴリっと、バリっとした食感に、チョココーティングのパリッと、ザクっと食感をプラス。シリーズ最強の食べ応えと口の中にひろがるチョコの味わいをお楽しみください。

価格：1本 100 円（税込 108 円）

6本入 550 円（税込 594 円）

発売中



■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887店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国174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出来ます。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887店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国174店舗

創 業：1954年（昭和29年）12月20日

U R L：<https://www.chateraise.co.jp/>