



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2025 年 10 月 17 日

クリスマスの食卓に、特別なケーキを 「Christmas Cake Collection 2025」 全国のシャトレゼにて 12 月 15 日まで店頭予約受付中

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 880 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、全国のシャトレゼにて、クリスマスケーキのご予約を 12 月 15 日（月）まで店頭予約受付中です。



【選べるしあわせ、広がるひととき。シャトレゼのクリスマス】

今年は平日クリスマス。家族や友人とお家でゆったり過ごしたり、仕事終わりに自分へのプチご褒美を楽しんだり。そんな日常の延長にあるクリスマスだからこそ、選べるしあわせを大切にしました。多彩な全 46 種類のケーキは、シーンや好みに合わせて選べる充実のラインナップ。気軽に楽しめる個食サイズから、みんなでシェアできるホールケーキまで、幅広く取り揃えています。中でも注目は、今年さらにブラッシュアップした「プレミアムデコレーション」。厳選素材を使用した上質なケーキに加え、新たに「和素材」を取り入れた新商品も登場。シャトレゼのクリスマスケーキとともに、笑顔広がる特別なひとときをお過ごしください。

予約方法

店頭受付期間：9 月 26 日（金）～ 12 月 15 日（月）まで

Web 受付期間：9 月 26 日（金）～ 12 月 14 日（日）21 時まで ※一部商品は Web 予約対象外

商品お渡し期間：商品によって異なります。詳細は、店頭、リーフレット、特設サイトをご確認ください。

「クリスマスケーキ 2025」特集ページ

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

【贅沢な味わいを堪能するプレミアムケーキ】

■Xmas プレミアム苺デコレーション

ふんわりと焼き上げたスポンジで、ジューシーな苺と、甘酸っぱい苺果肉入り苺ソース、カスタード入りホイップクリームをサンド。苺のみずみずしさとクリームの深いコクが調和した、シンプルながらも贅沢なクリスマスケーキです。

価格：①13cm 4,800 円（税込 5,184 円）

②10cm 3,800 円（税込 4,104 円）

お渡し期間：12 月 13 日（土）～ 12 月 25 日（木）



■Xmas プレミアム・ルージュ

3 種のベリームース、ココアスポンジ、チーズブリュレを重ね、ラズベリーナパージュで艶やかに包み込みました。美しい層が織りなす華やかなビジュアルと、ホワイトチョコがけフィアンティーヌやローストピスタチオが生み出す多彩な食感をお楽しみいただけます。

価格：14cm 4,900 円（税込 5,292 円）

お渡し期間：12 月 13 日（土）～ 12 月 25 日（木）



■Xmas プレミアム・ミロワールショコラ

カカオ分 66%のフランス産クーベルチュールチョコレート※で仕立てたチョコムースに、ベトナム産コーヒーの香ばしさが際立つコーヒープリンを合わせました。アーモンド、ヘーゼルナッツ、カカオニブを添え、食感と香りに奥行きをプラス。カカオの繊細な香りとコーヒーのほろ苦さが重なり合う、チョコレートを極めたクリスマス限定ケーキです。

※フローラルな香りが特徴のエクアドル産カカオを使用。

価格：14cm 4,800 円（税込 5,184 円）

店頭お渡し期間：12 月 1 日（月）～ 12 月 25 日（木）

Web お渡し期間：12 月 15 日（月）～ 12 月 25 日（木）



■Xmas ノエル・マッチャ ～宇治抹茶と香ばしサブレの重なり～

芳醇なバターと塩をきかせた宇治抹茶のサブレ・ブルトンに、黒糖を隠し味にした抹茶クリームを重ねました。カシューナッツと白州名水仕込みの自家製粒餡が調和し、上品な味わいと深みを演出。鮮やかな緑と抹茶の香りが、大人のクリスマスを優しく包みます。

価格：15cm 3,700 円（税込 3,996 円）

店頭お渡し期間：12 月 1 日（月）～ 12 月 25 日（木）

Web お渡し期間：12 月 15 日（月）～ 12 月 25 日（木）

※お酒を使用しています。お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳中の方、運転時などご注意ください。



■Xmas ジュエルフレーズ ※数量限定、先着 1,000 個限定

ほどよい酸味と上品な甘みが特徴の静岡県産きらび香苺を、ケーキの宝石箱にぎっしりと詰めた、大型のプレミアムケーキです。キルシュとレモンリキュールがほんのり香るアーモンドスポンジに、北海道産生クリームを使用した口溶けの良いホイップクリームを合わせ、きらび香苺をサンドしました。贅沢な素材のハーモニーをお楽しみください。

価格：22cm×20cm 16,000 円（税込 17,280 円）

お渡し日：12 月 20 日（土）～ 12 月 25 日（木）

※店頭予約のみ、12 月 7 日（日）まで

※お酒を使用しています。お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳中の方、運転時などご注意ください。



【好きなフレーバーを選べる、おすすめのバラエティケーキ】

■Xmas フルーツタルトデコレーション

じっくり焼き上げたタルト生地に、香ばしいアーモンドスポンジと、なめらかで優しい味わいのカスタード入りホイップクリームを重ね、みずみずしいフレッシュフルーツをたっぷりと飾りつけました。フルーツの華やかで爽やかな味わいが、特別な時間をより一層輝かせます。

価格：15cm 3,700 円（税込 3,996 円）

お渡し期間：12 月 13 日（土）～ 12 月 25 日（木）



■フランス産クリームチーズ使用 Xmas トリプルチーズデコレーション

白銀の雪が舞うクリスマスにふさわしい、三種類のチーズを贅沢に重ねました。さっぱりとしたレアチーズクリーム、濃厚なベイクドチーズ、軽やかなスフレチーズが織りなす三重奏は、まさに冬のご褒美。見た目も味も美しい、特別な一台です。

価格：14cm 3,400 円（税込 3,672 円）

お渡し期間：12 月 1 日（月）～ 12 月 25 日（木）



■国産和栗使用 Xmas モンブランデコレーション

栗本来のやさしい甘みと香りをそのまま生かした、クリスマス限定のモンブランデコレーションケーキです。スポンジ、カスタード入りホイップ、和栗バタークリーム、和栗甘露煮を重ね、仕上げにたっぷりの和栗クリームを絞りました。ホクホクとした食感と深い風味を、心ゆくまでお楽しみください。

価格：13cm 3,900 円（税込 4,212 円）

お渡し期間：12 月 1 日（月）～ 12 月 25 日（木）



■Xmas フルーツトレイン プレゼントサンタ号

ロールケーキ、苺風味ケーキ、チョコケーキ、フルーツケーキをつなげて、ホイップクリームや色とりどりのフルーツでデコレーションした、かわいらしいケーキ。サンタクロースとトナカイの砂糖菓子を乗せて、プレゼントを届けに出発するクリスマス列車を表現しました。まるで絵本の 1 ページのような、心躍るスペシャルケーキです。

価格：長さ 36cm 4,900 円（税込 5,292 円）

お渡し期間：12 月 13 日（土）～ 12 月 25 日（木）



■Xmas アソートデコレーション

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、マロンの 8 種類のフレーバーを 1 個ずつ詰め合わせた、バラエティ豊かな味わいのケーキです。サンタクロースやヒイラギの飾りを添えて、クリスマスらしい華やかさを演出しました。

価格：17cm（8 カット）3,900 円（税込 4,212 円）

お渡し期間：12 月 1 日（月）～ 12 月 25 日（木）

※レアチーズにはお酒を使用しています。お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳中の方、運転時などはご注意ください。



【豊富なサイズ展開も嬉しい、ファミリーに人気のクリスマスデコレーションケーキ】

■Xmas 苺デコレーション

シャトレゼのこだわりが詰まった定番のデコレーションケーキです。ふんわり焼き上げたスポンジに、フレッシュな苺とミルク感あふれるホイップクリームをたっぷりサンド。仕上げには苺を贅沢に飾りました。幅広い世代から愛される、素材の味が活きたシンプルで飽きのこないクリスマスケーキです。

価格：①17cm 4,500 円 (4,860 円)

②14cm 3,500 円 (3,780 円)

③11cm 2,800 円 (3,024 円)

お渡し期間：12 月 1 日 (月) ～ 12 月 25 日 (木)



■Xmas 2 つの味が楽しめるデコレーション

苺果肉入り苺ソースのふんわりショートケーキと、濃厚なチョコケーキが半分ずつ合わさった、贅沢なハーフ＆ハーフのケーキに、自家製シュークリームやバウムクーヘン、チョコのサンタとトナカイを飾りました。別添えの苺は、自由にデコレーションしてみんなで楽しいひとときをお過ごしいただけます。

※14cm にはバウムクーヘンはありません。

価格：①20cm 4,300 円 (4,644 円) 苺別添 6 個

②17cm 3,800 円 (4,104 円) 苺別添 5 個

③14cm 3,300 円 (3,564 円) 苺別添 3 個

お渡し期間：12 月 1 日 (月) ～ 12 月 25 日 (木)



【健康を気づかう方へ。からだにやさしいクリスマスケーキ】

■カロリーハーフ＆糖質（体に吸収されにくい糖質※①を除く）70%カット※② Xmas デコレーション

カロリーや糖質が気になる方も、ケーキを思いきり楽しめるヘルシー志向のショートケーキ。カロリーを抑えた特製ヘルシースポンジとクリームに、甘酸っぱい苺ソースをサンドし、通常のケーキに負けない美味しさを実現。健康を気遣いながらも、特別な日のデザートを楽しみたい方におすすめです。

価格：14cm 3,100 円 (3,348 円) 苺別添 6 個

店頭お渡し期間：12 月 1 日 (月) ～ 12 月 25 日 (木)

Web お渡し期間：12 月 15 日 (月) ～ 12 月 25 日 (木)

1 カット (5 等分) カロリー195kcal、糖質 12.1g (エリスリトール、マルチトールを除く)

①エリスリトールとマルチトール

②日本食品標準成分表 2015 年版 (七訂)「ショートケーキ」と比較して、カロリー50%カット・糖質 70%カット



■糖質（体に吸収されにくい糖質※①を除く）77%カット※② Xmas 濃厚チョコデコレーション

クリスマスにぴったりの低糖チョコケーキが登場。身体に吸収されにくい糖を使った低糖チョコクリームと、食物繊維や大豆粉入りの低糖ココアスポンジを組み合わせ、砂糖不使用のクーベルチュールチョコガナッシュでコーティングしました。糖質を抑えながらも濃厚なチョコの味わいを存分に楽しめる特別な一品です。

価格：14cm 3,100 円 (3,348 円)

店頭お渡し期間：12 月 1 日 (月) ～ 12 月 25 日 (木)

Web お渡し期間：12 月 15 日 (月) ～ 12 月 25 日 (木)

1 カット (5 等分) 糖質 6.7g (エリスリトール、マルチトールを除く)

①エリスリトールとマルチトール

②当社「バリバリチョコショート (100g 換算)」と比較して糖質 77%カット



【みんなで安心して楽しめる、アレルギー対応のクリスマスケーキ】

■乳と卵の小麦粉を使用していない Xmas デコレーション

乳・卵・小麦を使わず、豆乳クリームと大豆たんぱく入りの米粉スポンジ、甘酸っぱい苺コンポートで仕上げたクリスマスケーキです。別添えの新鮮な苺と乳・卵・小麦不使用のデコレーションセットを自由に飾りつけて、オリジナルのケーキ作りをお楽しみいただけます。

価格：14cm 3,200 円（3,456 円）苺別添 6 個

店頭お渡し期間：12 月 1 日（月）～ 12 月 25 日（木）

Web お渡し期間：12 月 15 日（月）～ 12 月 25 日（木）

※特定原材料とそれに準ずるもの 28 品目のうち、大豆・ゼラチンを使用しています。

※大豆由来の原料を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※乳・卵・小麦を含む商品と共通の設備で製造しておりますが、乳・卵・小麦のアレルゲン検査を行い出荷しています。



■卵と小麦粉を使用していない Xmas チョコデコレーション

小麦粉の代わりに米粉を、卵の代わりに乳たんぱくを使い、卵・小麦アレルギーの方も安心して楽しめるチョコデコレーションケーキです。口どけの良い米粉ココアスポンジで、濃厚なチョコクリームと甘酸っぱい苺コンポートをサンドしました。新鮮な苺と卵・小麦不使用デコレーションセットを自由に飾りつければ、世界に一つだけのオリジナルケーキが完成します。

価格：14cm 3,200 円（3,456 円）苺別添 6 個

店頭お渡し期間：12 月 1 日（月）～ 12 月 25 日（木）

Web お渡し期間：12 月 15 日（月）～ 12 月 25 日（木）

※特定原材料とそれに準ずるもの 28 品目のうち、大豆・ゼラチンを使用しています。

※乳製品を使用しておりますので、乳アレルギーの方にはおすすめできません。

※大豆由来の原料を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※卵・小麦を含む商品と共通の設備で製造しておりますが、卵・小麦のアレルゲン検査を行い出荷しています。



【かわいさとおいしさが詰まった、クリスマスにぴったりのミニケーキ】

■Xmas ゆかいなサンタさん

ほんのりビターなカラメルクリームに、ホワイトチョコチップと甘酸っぱいダイス苺、スポンジを合わせ、カスタード入りホイップクリームとシリアル入りチョコレートでサンタの顔に仕上げました。

■Xmas かわいいトナカイさん

クーペルチュールチョコレートをを使用した濃厚なチョコクリームに、チョコチップやダイス苺、ココアスポンジを合わせ、シリアル入りチョコレートとチョコレートでトナカイの顔に仕上げました。

■Xmas まんまるゆきだるま

フリーズドライ苺入りの甘酸っぱい苺クリームに、ホワイトチョコチップとスポンジを合わせ、シリアル入りチョコレートとチョコレートでゆきだるまの顔に仕上げました。

価格：各種 8cm 400 円（432 円）

お渡し期間：12 月 1 日（月）～ 12 月 25 日（木）



■Xmas パーティーボックス

サンタ、トナカイ、ゆきだるまをモチーフにした、見た目も楽しい3種類のカップケーキを詰合せました。味わいもそれぞれ違うので、食べ比べもおおすすめです。

価格：3個入 1,280 円 (1,382 円)

お渡し期間：12月1日（月）～12月25日（木）

上記の他にも、味とデザインにこだわったケーキや焼き菓子を詰め合わせたウィンターギフト、クリスマスまで楽しむ伝統的な菓子パン「シュトーレン」など、クリスマスを盛り上げる商品を種類豊富に取り揃えております。
クリスマス関連商品の詳細や予約方法については公式サイトをご覧ください。

シャトレゼ公式 HP「クリスマス 2025」特設ページ

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

■株式会社シャトレゼとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレ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できます。シャトレゼは、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 山梨県甲府市下曾根町 3440-1

店 舗 数：国内880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/>