



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2025 年 11 月 17 日

シャトレゼ・清水直輝が 「第 1 回マドレーヌグランプリ」でグランプリ受賞 富士川町産柚子を使ったマドレーヌが全国 136 名中、最高賞に輝く

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 880 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 172 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、協同組合全日本洋菓子工業会主催のスイーツコンテスト「第 1 回マドレーヌグランプリ」において、同社商品開発部所属・清水直輝の作品「山梨県富士川町産柚子香るマドレーヌ」が栄えあるグランプリを受賞したことをお知らせいたします。



本大会は、全国各地の特産品を使用したマドレーヌで技と創造性を競う新たなスイーツコンテストで、全国 136 名（チーム）がエントリー。全国の有名ホテルや菓子店のパティシエが出場する中、企業の商品開発者として清水の作品が最高評価を受け、記念すべき第 1 回大会で栄冠に輝きました。

■グランプリ受賞作品「山梨県富士川町産柚子香るマドレーヌ」

山梨県内でも有数の柚子の産地として知られ、品質と香りの高さで評価される富士川町で栽培された柚子を使用。柚子の果汁をグラス（アイシング）に加えることで、ひと口目から爽やかな香りが広がります。生地には北海道産の焦がしバターと小麦粉を使用し、豊かな風味としっかりとした食べ応えを実現。地域の特産品を生かしながら、香り・味わい・満足感の三拍子がそろった逸品として高く評価されました。

※本作品は「マドレーヌグランプリ」出品のために制作されたもので、一般販売は行っておりませんが、今後、商品化を進めていく予定です。

■(株)シャトレゼ 商品開発部洋菓子担当 清水直輝 コメント

記念すべき第1回目のマドレーヌグランプリにおいて、名誉あるグランプリをいただき大変光栄に存じます。出場にあたり、社の皆様からさまざまなご指導・ご鞭撻をいただき、心より感謝申し上げます。今回は和洋折衷を展開する同社の強みを生かし、和の要素が強い地元特産品の柚子を使用し、少しでも地域の農産物や産業の発展に貢献できればとの思いで取り組みました。今回の受賞を励みに、今後も日々精進し、より良い商品づくりに邁進してまいります。



■マドレーヌグランプリとは

協同組合全日本洋菓子工業会が主催する「マドレーヌグランプリ」は、全国各地の特産品を1種類以上使用したマドレーヌで技を競う新たなスイーツコンテストです。味や見た目、コンセプトを有名パティシエらが審査する、地域の魅力と職人技が融合した新しい挑戦の場となっています。第1回大会では、日本全国より136名（チーム）がエントリーしました。

■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172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：2,600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172店舗

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>