



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2026年6月30日

日本一の桃の名産地・山梨県から届く旬のおいしさ シャトレーゼ「ももフェア」 全国のフェア実施店舗にて7月3日（金）より順次開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 895 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 162 店舗（6 月 30 日時点）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、樹上で完熟を迎えた香り豊かな完熟桃をはじめ、白桃を使用したスイーツが並ぶ「ももフェア」を、全国のフェア実施店舗にて、7 月 3 日（金）より順次開催いたします。

「ももフェア」実施の有無および期間は店舗により異なります。

詳しくは「ももフェアキャンペーンページ」の「フェア実施店舗一覧」からご確認ください。

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/momofair2026/shop/>

【完熟桃のおいしさをそのままに。お店で仕上げるマイスターケーキ】

太陽の光をたっぷり浴びて樹上で完熟を迎えた「完熟桃」は、やわらかな果肉と豊かな甘み、芳醇な香りが特徴です。非常にデリケートで傷みやすく、一般的な流通にはのせにくい貴重な桃ですが、「一番おいしい状態の桃をお届けしたい」という想いから、契約農家さんと協力し、完熟桃を使用したスイーツづくりを実現しました。収穫した桃は山梨県から全国の店舗へ直送し、ケーキマイスターがお店で一つひとつ丁寧にカットして仕上げます。切りたてだからこそ味わえる、みずみずしい果汁と芳醇な香りをお楽しみください。

■山梨県産完熟桃のまんまるレアチーズタルト

山梨県産完熟桃を 1/2 個使用した、旬の桃を贅沢に味わうタルトです。香ばしいタルトに、北海道産クリームチーズを使用した爽やかな酸味のレアチーズクリームと、ホイップクリーム入りカスタードクリームを合わせ、山梨県産完熟桃をトッピングしました。完熟桃のみずみずしい香りとあふれる果汁を存分に楽しめる、食べ応えのある一品です。

価格：620 円（税込 669 円）

販売期間：7 月 1 日（水）～7 月 26 日（日）まで



■山梨県産完熟桃のフルーツポンプケーキ

ほんのり桃が香るクリームと甘酸っぱいフリーズドライ苺入りフランボワーズムースを組み合わせたポンプ型のケーキに、店頭でカットした山梨県産完熟桃のスライスを飾りました。クリームとムースの間にサンドした桃果肉入りソースが、食感と味わいのアクセントになっています。フランボワーズムースの爽やかな酸味が完熟桃の甘みとみずみずしさを引き立てる、旬の桃を楽しむケーキです。

価格：450 円（税込 486 円）

販売期間：7 月 1 日（水）～7 月 26 日（日）まで

※使用している桃のうち、山梨県産桃は 79%。



■山梨県産完熟桃のフルーツパフェ

山梨県産完熟桃を主役に、レッドドラゴンフルーツやラズベリーを彩り豊かに合わせた多層仕立てのパフェです。レッドドラゴンフルーツミントゼリー、ラズベリー桃ムース、桃ゼリー、ナタデココシロップ漬け、桃果肉入りソースなどを重ね、仕上げに山梨県産完熟桃を飾りました。さまざまな素材が織りなす味わいと、層ごとに異なる食感を楽しめます。

価格：470円（税込507円）

販売期間：7月1日（水）～7月26日（日）まで

※使用している桃のうち、山梨県産桃は77%。



■山梨県産完熟桃のレアチーズタルト

山梨県産完熟桃をふんだんに使用した、華やかなタルトです。サクサクとしたタルトに、フランス産クリームチーズを使用した爽やかな酸味のレアチーズクリームと、コクのあるカスタード入りホイップクリームを絞り、店頭でカットした山梨県産完熟桃を敷き詰めました。桃のやわらかな果肉とジューシーな甘みを、レアチーズクリームの爽やかな酸味が引き立てます。

価格：3,000円（税込3,240円）／直径15cm

販売期間：7月1日（水）～7月26日（日）まで



【旬の白桃を味わう、季節限定ケーキ】

■山梨県産白桃と苺のプレミアムフレジェ

山梨県産白桃を断面と天面に使用した、桃づくしのフレジェです。周囲に白桃をあしらひ、甘酸っぱい苺とやさしい甘さのホワイトチョコクリームを重ねた、見た目も華やかな一品です。天面の白桃は、レモン・ミントシロップに漬け込み、爽やかな風味に仕上げています。芳醇な香りと濃厚な甘みの白桃を、やさしい甘さのホワイトチョコクリームが包み込む、フェア期間中だけ味わえる特別なケーキです。

価格：740円（税込799円）

販売期間：ももフェア実施店舗にてフェア期間中のみ購入可能。

実施店舗一覧：<https://www.chateraise.co.jp/campaign/momofair2026/shop/>



■北海道産純生クリーム使用 プレミアムショート山梨県産白桃&苺

山梨県産白桃と、夏に旬を迎える希少な夏苺をふんだんに使用した贅沢なショートケーキです。ふんわりとしたスポンジで、ほんのり桃の風味をきかせた北海道産純生クリーム、シロップ漬けた山梨県産白桃、夏苺をサンドしました。華やかな香りの白桃と、甘酸っぱい夏苺のおいしさを楽しめる、この時期ならではのプレミアムな味わいです。

価格：650円（税込702円）

販売期間：7月3日（金）～7月31日（金）まで

※使用している桃のうち、山梨県産桃は97%。



■まんまる白桃ケーキ

鮮やかなピンク色の桃をモチーフにした、見た目もかわいらしいケーキです。ミルク感あふれるなめらかなパンナコッタに、スポンジと白桃ムースを重ね、甘酸っぱいラズベリーソースをしのばせました。ラズベリーソースが味わいのアクセントになり、白桃のやさしい甘みと香りを引き立てます。

価格：400円（税込432円）

販売期間：7月1日（水）～9月17日（木）頃まで

※お酒を使用しているため、お子様やアルコールに弱い方はご注意ください。



■ひょっこりしろくまの白桃ソーダゼリー

海からひょっこり顔をのぞかせるしろくまをモチーフにした、夏にぴったりのスイーツです。ほんのり甘い2種類の食感のソーダ風味ゼリーに、ヨーグルトクリーム、白桃シロップ漬け、ナタデココを合わせました。お子様にも安心してお召し上がりいただけるよう、やさしい味わいに仕上げました。

価格：380円（税込410円）

販売期間：7月1日（水）～9月17日（木）頃まで



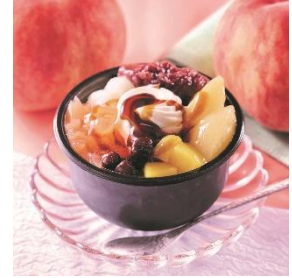
【白桃のおいしさを気軽に楽しむ、おすすめひんやりスイーツ】

■和涼白桃クリームあんみつ

旬の白桃を使用した、季節限定のクリームあんみつです。自家炊き粒餡、白桃シロップ漬け、マンゴーシロップ漬け、白桃ゼリー、塩豆、白玉風団子、寒天を組み合わせ、さまざまな素材の味わいと食感をお楽しみいただけます。中央のホイップクリームが全体をやさしくまとめ、お好みで黒蜜をかけることで素材の風味や甘みがさらに引き立ちます。

価格：360円（税込388円）

販売期間：6月24日（水）～8月25日（火）頃まで



■山梨県産白桃のふんわりロール

山梨県産白桃果肉を使用した、爽やかな味わいのロールケーキです。しっとりとした口どけの良いスポンジ生地で、山梨県産白桃のダイスを入れたカスタードクリーム入りの白桃ホイップクリームを巻きました。白桃のダイスが食感のアクセントになり、桃のやさしい甘みと香りを楽しめるスイーツです。

価格：180円（税込194円）

販売期間：6月24日（水）～8月25日（火）頃まで



■山梨県産白桃杏仁豆腐

なめらかな食感の杏仁豆腐に、山梨県産白桃ピューレ入りの甘酸っぱい白桃ソースとホイップクリームを合わせました。杏仁の豊かな風味と白桃の爽やかな味わいが調和した、この季節にぴったりのデザートです。

価格：180円（税込194円）

販売期間：6月24日（水）～8月25日（火）頃まで



■やわらか氷バー 山梨県産白桃

専門店のミルク白桃かき氷をイメージしたアイスバーです。白州名水の氷と、白桃果肉入りの白桃ミルク風味アイスを合わせたソフトな食感のかき氷を、山梨県産白桃アイスで包みました。2層それぞれの異なる食感と味わいが楽しめる、さっぱりとジューシーなおいしさです。

価格：1本90円（税込97円）／6本入460円（税込496円）

販売期間：6月12日（金）～9月下旬頃まで

※山梨県産白桃は果汁・果肉のうち85%使用。



■果実食感バー 白桃

冷凍した桃のような、驚きのねっとり食感を楽しめるアイスバーです。白桃ピューレをふんだんに使用し、ねっとりとした食感と、白桃のみずみずしい甘みと香りを楽しめる味わいに仕上げました。まるで冷凍した白桃をそのまま食べているかのような果実感が特長です。

価格：1本75円（税込81円）／6本入370円（税込399円）

販売期間：4月10日（金）～9月下旬頃まで

※他のアイスに比べ大変溶けやすくなっております。お召し上がりの際はご注意ください。



■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895店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国162店舗（6月30日時点）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 山梨県甲府市下曾根町3440-1

店舗数：国内895店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国162店舗（6月30日時点）

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>