

～おうちで気軽に楽しめる、専門店品質の“ねっとり”ジェラート～ シャトレーゼ 本格素材にこだわった『ジェラテリーゼ』全5種を発売！ - 2013年5月24日(金) 全国452店舗で発売開始 -

全国約452店舗(2013年4月時点)を展開している株式会社シャトレーゼ(本社:山梨県甲府市、代表取締役:齊藤 誠)は、夏の新品として、本格素材にこだわったジェラート『ジェラテリーゼ フレンチチョコ』『同 エスプレッソラテ』『同 北海道ミルク』『同 アルフォンソマンゴー』『同 石臼挽き宇治抹茶』の全5種を2013年5月24日(金)より発売開始いたします。

『ジェラテリーゼ』は、フランス産のチョコレートやマンゴーの王様アルフォンソマンゴーなど、日本をはじめ世界から集めた厳選・本格素材にこだわり、ねっとりとしたなめらかな食感に仕上げた本格ジェラートです。徹底した減添加製法のもと、着色料・香料を使用せず、香料をふんだんに使用したアイスに比べてすっきりとした味わいに仕上げました。(フレンチチョコのみ原料由来の香料が入っております。)

シャトレーゼは、今後も多くの方々に笑顔になっていただくためにも、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

<ジェラテリーゼ フレンチチョコ/エスプレッソラテ/北海道ミルク/ アルフォンソマンゴー/石臼挽き宇治抹茶>



- 価格: 同種4個入り各420円
- 発売日: 2013年5月24日(金)
- 商品内容:

フレンチチョコ



フランス産クーベルチュールチョコレートを使用。純粋なカカオ豆の苦味と酸味が強く、ビターな味わいが特徴。また高い香りが持続するためジェラートに最適なチョコレート。そのチョコレートとミルクアイスをブレンドしコクがありながらさっぱりした後味に仕上げました。

エスプレッソラテ



厳選したコーヒー豆数種をブレンドし深煎りしたエスプレッソコーヒーを使用。コーヒーの旨味と高い香りが特徴のコーヒーに、コクのあるミルクアイスをブレンド。香ばしいエスプレッソコーヒーとクリーミーなミルクがなめらかに合さり、ほろ苦さが残る一品に仕上げました。

北海道ミルク



北海道の牛乳を濃縮したプレミアム素材を使用。濃厚な北海道牛乳を濃縮しただけでなく、濃縮する際に発生する塩味と雑味を取りのぞき、乳のコクや風味が増えています。ジェラートにしても濃厚な生乳の風味が楽しめます。

アルフォンソマンゴー



世界のマンゴー生産量の60%を占めるといわれる本場インドで、約40種ものマンゴーが生産される中でキング・オブ・マンゴーと呼ばれるのがアルフォンソマンゴー。繊維が少なく果肉がやわらかく甘みと酸味のバランスが絶妙なことからそう呼ばれています。甘みと酸味のバランスが良いことから、安定した味が供給できるため菓子素材に向いているともいわれる。さっぱりとしたミルクアイスを合わせました。

石臼挽き宇治抹茶

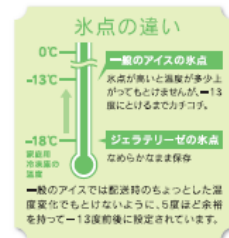


高級茶の代名詞となる宇治の抹茶。その中でも品質が高く江戸時代から続く老舗の石臼挽き宇治抹茶を使用。石臼で挽くことで茶葉の繊維が残されたままになるため、抹茶の旨味と香りがよりたちます。※一般的にはセラミック板で潰すため繊維がなくなってしまう。ジェラートにたっぷり使っているため、一口食べた瞬間から濃厚な抹茶の香りと味わいが広がります。さっぱりとしたミルクアイスを合わせました。

【“ねっとり”なめらかな口当たりのひみつ】

一般のアイスでは、配送時のちょっとした温度変化でも溶けないように、-13 度前後を氷点に設定しています。そのため、温度が多少上がっても溶けにくいですが、-13 度に達するまでガチゴチのままです。

一方ジェラテリーゼは、一般的な家庭用冷蔵庫の温度である-18 度に設定し、なめらかな口当たりのまま保存できるように工夫しています。



【減添加製法】

アイスを食べた後にのどが渇くのは、添加物(安定剤・乳化剤)が”のり”のように、のどに貼り付くのが原因と言われています。シャトレーゼのアイスは、このねばりの原因となる添加物をできる限り使用せず、スッキリした口当たり仕上げています。

また一般的に、アイスの品質を保つには、添加物に頼らなくてはならないのが現状です。シャトレーゼでは、お子さんをはじめお客様に安心してアイスを楽しんでいただくために、添加物を極力使用しない製法に取り組んでいます。



～シャトレーゼのアイスへのこだわり～「賞味期限」のあるアイス

「安全・安心」なものを提供したいという考えの元、シャトレーゼではアイスに表示義務のない「賞味期限」をあえて設けています。添加物をできる限り使わず、天然由来の寒天やこんにゃく粉などの成分を配合し品質を安定させています。そのため、デリケートな商品になり、表示事務のない賞味期限が必要となるのです。賞味期限は「添加物の少ないアイスの証」とも言えます。

■株式会社シャトレーゼについて

1955 年、今川焼き風のお菓子「甘太郎」のお店を山梨県甲府市に出店・創業。1964 年にアイスクリーム業界に参入し「大和アイス株式会社」設立、1967 年に「株式会社シャトレーゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレーゼ」他、ワイナリー、大型リゾート施設、ゴルフカントリークラブなどを展開しています。

農家や酪農家、工場が一体となり、より新鮮でより安全なお菓子づくりに取り組む「ファームファクトリー」構想※に基づき、素材へのこだわりを深めた、「新鮮」・「安心」・「安全」な商品開発に取り組んでいます。

【ファームファクトリー構想～よりおいしい素材の追求～】

食品業界への信頼性が問われる近年、食品に対する安全・安心の意識や企業モラルが数々の話題にのぼっています。

シャトレーゼでは、ファームファクトリー構想という考えのもと、素材へのこだわりを深め、具体的には地元山梨の素材を使い、シャトレーゼならではの商品づくりにチャレンジしてきました。安全・安心はもちろんの事、地元農家との共同作業であるからこそ、シャトレーゼでしかできない鮮度、品質、こだわりを着々と確立してきました。そして、これからも「新鮮」・「安心」・「安全」の想いをお菓자에託してゆきます。

シャトレーゼは、お菓子を通じてお客様へ体と心の健康を、そして幸せをご提供し、全てのお客様に喜ばれる企業でありたいと考えています。

- 会社名: 株式会社シャトレーゼ
- 代表者: 代表取締役社長 齊藤誠
- 従業員数: 1,600 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
フランチャイズチェーンの全国展開
レストランの営業
- 事業所: 本社工場 山梨県甲府市下曾根町 3440-1
- 設立: 昭和 30 年 12 月 20 日
- URL : <http://www.chateraise.co.jp/>
- お客様相談室: 0120-005152(受付時間 9:00~17:00)

シャトレーゼ 勝沼ワイナリー

シャトレーゼ ガートキングダム サッポロ
Hotel & SPA Resort

シャトレーゼ カントリークラブ 野辺山
Chateraisé Country Club NOBEYAMA