

## ～秋に食べたい、濃厚スイーツ！～ シャトレーゼ “プチ贅沢”な新作 11 品を発売！

2013年10月末より、全国 457 店舗で順次販売開始

全国 457 店舗(2013年10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、「<直送・新鮮>秋のデザートフェア」として、こだわり抜いた素材を使用したスイーツを、全国の店舗で販売開始いたします。

シャトレーゼは、肌寒くなってきたこの季節にこそ食べたい、濃厚で満足感のある季節の商品 11 品をご用意いたしました。特に、産地にこだわり各国本場のチーズを使用したチーズケーキ 4 品は、ご家庭でも本場の味を楽しんでいただける“プチリッチ”な商品となっております。この他にも、秋のスイーツ「モンブラン」や、この季節にしか味わえない新米を直前自家精米した和菓子など、素材にこだわった秋に食べたい濃厚なスイーツを多数をご用意いたしました。

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、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

### 【秋のデザートフェア～濃厚チーズケーキ～】



※価格は全て税込です。

#### <バイクドチーズケーキ クアトロフロマージュ>

- 発売期間:2013年10月23日(水)～11月28日(木) ■価格:294円
- 使用チーズ:ノフランス産クリームチーズ/イタリア産パルミジャーノ・レッジャーノ/オーストラリア産マスカルポーネ/デンマーク産ゴーダチーズ(他)
- 商品内容:クリームチーズとマスカルポーネを合わせて焼き上げた濃厚なチーズケーキの上に、芳醇な香りとうまみ・コクが特長のゴーダチーズを練りこんだクッキーと、程よい塩気と風味豊かなパルミジャーノ・レッジャーノを振りかけました。まろやかで口の中でとろけて広がる濃厚なケーキと、芳醇な香りとうまみが凝縮したトッピングが癖になる、贅沢なチーズケーキです。

#### <バイクドチーズケーキ ゴルゴンゾーラ>

- 発売期間:2013年10月25日(金)～11月4日(月) ■価格:294円
- 使用チーズ:イタリア産ゴルゴンゾーラ/フランス産クリームチーズ
- 商品内容:2種のチーズを組み合わせしっとり濃厚に焼き上げた土台に、はちみつソースをトッピングした、塩味と甘味が程よくマッチする大人のチーズケーキです。世界三大ブルーチーズのひとつである「ゴルゴンゾーラ」の中でも、「ピツカンテ」と呼ばれるピリッとした青カビの辛さが特徴のチーズを使用しています。青カビチーズ特有の熟成感と塩気がたつぷり楽しめます。

#### <フレッシュチーズケーキ クレーム・ダンジュ>

- 発売期間:2013年10月25日(金)～11月4日(月) ■価格:273円 ■使用チーズ:北海道産フロマージュブラン
- 商品内容:フロマージュブランにメレンゲを加え、ふわふわとしたやわらかな食感のケーキに仕上げました。中に隠れたフランボワーズジャムの甘酸っぱさと、ほのかな酸味のチーズクリームとのハーモニーが楽しめます。

#### <こだわりチーズケーキ ブリド・モー>

- 発売期間:2013年10月25日(金)～11月4日(月) ■価格:1,575円 ■使用チーズ:フランス産ブリド・モー
- 商品内容:「チーズの王様」と言われ中世から愛される、フランスを代表する白カビチーズ「ブリド・モー」を使ったチーズケーキです。ミルクの濃厚なコクと白カビらしい奥深い香り、クリーミーなやわらかさが特徴です。「ブリド・モー」は日増しに熟成が進み、風味やなめらかさが変わる繊細なチーズですが、シャトレーゼは、一人の職人が自身の舌でチーズの味を確かめ、酸味、苦味、甘さ、コクのバランスがよく一番おいしいタイミングにあわせて商品化しています。

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレーゼ PR 事務局

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065

## 【秋のデザートフェア～モンブラン～】



### <モンブラン ホワイトショコラ>

■発売期間:2013年10月25日(金)～11月4日(月)

■価格:336円

■商品内容:濃厚な甘さに仕上げたホワイトチョコムースと、すっきりと甘さ控えめなフランス産ホワイトチョコを使用しまろやかな味わいに仕上げたホワイトチョコ生クリーム、2種類の濃さの違うホワイトチョコが味わえるモンブラン風ケーキです。2種のホワイトチョコに加え、うみたて卵を使用したカスタード生クリーム、滑らかな口溶けの生クリームを、サクサクとしたシュー皮ではさみこんで仕上げました。

### <モンブラン ショコラワール>

■発売期間:2013年10月23日(水)

■価格:336円

■商品内容:ベルギー産スイートチョコとミルクチョコ、フランス産ミルクチョコを組み合わせ、チョコレートのおいしさが味わえる濃厚なモンブラン風ケーキです。カカオ分たっぷりのほろ苦いスイートチョコムースと口溶けの良い生クリームを、まろやかで香り高いミルクチョコクリームで包みこみ、バランスよく仕上げました。チョコ好きの方には、是非味わっていただきたい商品です。

### <モンブラン ピーチ&フランボワーズ>

■発売期間:2013年10月25日(金)～11月4日(月)

■価格:336円

■商品内容:北海道産フロマージュブランと純生クリームをたっぷり使ったムースに、果肉感のあるフランボワーズジャムをしのばせてちどけのよい食感のケーキに仕上げました。デコレーションには、山梨県産白桃の果汁を使ったやさしい甘さの白桃クリームと、甘酸っぱいフランボワーズクリームの、2色のクリームを絞り、見た目にも楽しめるモンブランとなっています。

## 【秋のデザートフェア～自家製米した新米和菓子～】



### <豆香る 丹波大納言おはぎ(しそ入り)>

■発売日:2013年10月16日(水)

■価格:126円

■商品内容:小豆色に色付けした青じそ入りおはぎ生地で自家炊きし餡を包み、表面につやがけた希少価値の高い丹波大納言かのこのをせた、贅沢なおはぎです。丹波大納言小豆は、江戸時代から300年近く歴史を持つ由緒ある小豆で、糖分が高く風味が良く煮ても形が崩れにくいことから、外見、食感、風味のあらゆる点で他の小豆を凌ぐ最高の小豆と言われる品質の小豆です。丹波大納言かのこは、白州名水で2日間かけてゆっくり蜜を含ませ、風味良く炊き上げました。おはぎの生地には、はくちょうもち米を自家精米し、丹波大納言小豆の煮汁で小豆色に色つけて、しそを加え、もっちりとした食感に仕上げています。

### <秋の豊作団子>

■発売日:2013年10月16日(水)

■価格:1本 84円

■商品内容:山梨県産の武川米こしひかりを用いたこしのある団子生地に、熊本県産さつまいものペーストと、自家炊き粒餡を包み、天面を天焼きした、熊本県の郷土菓子である「いきなり団子」をイメージした餡入りの串団子です。お米は自社で精米し、鮮度の良い状態のお米を用いてお団子に仕上げております。

### <秋の粒餡焼き団子>

■発売日:2013年10月25日(金)

■価格:4本入 130円

■商品内容:山梨県産のこしひかりの新米を用いたこしのある団子生地を焼き上げ、刻み栗入りの自家炊き粒餡をからめた、カップ入りの団子です。お米はその都度自家精米し、鮮度の良い状態のお米を用いてお団子に仕上げております。

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレーゼ PR 事務局

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065

## ■株式会社シャトレゼについて

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「株式会社シャトレゼ」に社名変更。お菓子を販売する「シャトレゼ」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」の想いをお菓子に託してゆきます。

シャトレゼは、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。

## ■株式会社シャトレゼについて

会社名：株式会社シャトレゼ

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)



<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトレゼ PR 事務局

TEL:03-5572-6316/ FAX:03-5572-6065