

## ～人気のスイーツを、さらにおいしく！～ シャトレーゼ “冬のプチ贅沢” 3 商品を発売開始！

～2013年11月29日より「お味見」商品発売中～

全国 452 店舗(2013年11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、「冬のプチ贅沢」として、人気のスイーツを冬向けにリニューアルし、全国の店舗で販売開始いたしました。

シャトレーゼは、肌寒い季節にぴったりな、コク深く季節感溢れる新商品を3種をご用意いたしました。特に、2012年11月に発売を開始してから高い人気を誇り、累計販売個数1000万個を突破(2013年11月末時点)した人気商品「ピュアメルテ」は、より極上のコク深さを感じていただける「プレミアムカスタード」クリームを新採用し、より一層満足感の高い新商品となっております。この他にも、熊本県産の和栗を使用したこの季節ならではの新商品をご用意しております。

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、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

### 【冬のプチ贅沢～新商品～】



※価格は全て税込です。

#### <ピュアメルテ> ※リニューアル発売

■発売日:2013年11月29日(金) ■価格:105円

■商品内容:新開発のブレンド製法を用いた新カスタードクリーム「プレミアムカスタード」を、これまでに増して香ばしく焼き上げたシュー生地が包み込み、口の中で卵の風味がふわっとひろがりとろとろける極上のおいしさのシュークリームに生まれ変わりました。

○**プレミアムカスタード**…カスタードクリームの製法を見直し、冷却方法を変更することで素材のもつ味わい、コク味を最大限に引き出しました。北海道産の純生クリームとあわせたクリームは、よりなめらかな食感と口どけをお楽しみいただけます。

#### <純生どら焼き 和栗>

■発売期間:2013年11月29日(金)～12月12日(木) ※期間限定発売 ■価格:126円

■商品内容:丁寧に裏ごしした熊本県産和栗を白餡とともに炊き込んだ風味豊かな和栗餡に、口どけのよい北海道産純生クリームを添え、ふんわり焼き上げたどら焼き皮ではさみました。すっきりとした甘みの純生クリームの乳味が、なめらかな食感の和栗餡の芳醇な味わいを引き立てています。パンケーキに近いふわふわで口どけのよい皮に仕上げるため、どら焼き皮にも「純生クリーム」を使用しています。

#### <純生ロール 渋皮栗>

■発売日:2013年11月29日(金) ■価格:168円

■商品内容:指で押したら跡が付いてしまうほど柔らかいスポンジに、風味豊かな栗ペーストを混ぜ込んだ栗クリームを敷き、北海道産の純生クリームを絞りました。また、中には渋皮栗甘露煮が入っています。スポンジ、栗クリーム、北海道産純生クリームのバランスを楽しんでもらえるように作りました。

### 【冬のプチ贅沢～お味見セット～】

<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

「冬のプチ贅沢」対象商品をお得に楽しんでいただける、「お味見セット」をご用意いたしました。ご購入いただく前に、気軽に冬のプチリッチな味覚をお試しいただける、お得なセットです。(※シャトレーゼクラブの会員様限定)



#### <純生スイーツお味見 6個入>

- 発売期間:2013年11月29日(金)~12月8日(日)
- 価格:580円(通常店頭価格 735円)
- 内容:ピュアメルテ/純生ロール渋皮栗/純生どら焼き和栗/純生どら焼き/純生プリン/純生エクレールカスタード仕立て 各1個ずつ



#### <ぜんざいお味見>

- 発売期間:2013年11月29日(金)~12月8日(日)
- 価格:640円(通常店頭価格 840円)
- 内容:十勝小豆ぜんざい 3個/もち 1袋



#### <白州名水仕込み 十勝小豆ぜんざい>

- 価格:1個 147円
- 商品内容:十勝産小豆を白州名水で炊きあげた、自宅でお楽しみいただける本格ぜんざいです。電子レンジであたためて、お餅などにかけてもおいしくいただけます。  
※電子レンジをご使用の際は、耐熱容器に移しかえ、ラップをかけて50秒(500Wの場合)を目安に温めてください。



#### <ジェラテリーゼコーン 1袋(同種4個入)>

- 発売期間:2013年11月29日(金)~12月8日(日)
- 価格:1袋各300円(通常店頭価格 420円)
- 内容:ジャージーミルク/ベルギーチョコ 各4個入



#### <ジェラテリーゼコーン ジャージーミルク/ベルギーチョコ>

- 価格:1個 126円
- 商品内容:軽い食感のワッフルコーンに、濃厚でクリーミーな食感のジェラートを盛りつけました。ジャージーミルクは八ヶ岳高原の契約牧場のジャージー牛乳をふんだんに使用。ベルギーチョコは厳選したベルギー産のクーベルチュールチョコレートを贅沢に使用。

#### ■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

<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

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」の想いをお菓子に託してゆきます。

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。

### ■株式会社シャトレーゼについて

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)



<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