

～厳選した北海道十勝産小豆を使った餡をたっぷりと使用！～ **たい焼きみたいな冬アイス「しっぽまであん」を新発売！**

—2014年1月16日(木)より全国452店舗で販売開始—

全国452店舗(2014年1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、北海道十勝産小豆を白州名水で炊き上げた餡をふんだんに使用した冬向けアイス「豆のきわみ」シリーズ商品を、2014年1月16日(木)より※全国の店舗で発売開始いたします。

シャトレーゼの「きわみ」シリーズは、厳選された素材の風味をこだわりの製法で引き立たせた、ワンランク上のデザートアイスシリーズです。この度、「豆のきわみ」シリーズとして、上質な小豆にこだわった冬向けのアイス最中をご用意いたしました。こだわりの餡は、北海道十勝産小豆を南アルプスの白州名水で豆洗いし、自社で炊き上げまで行っています。

中でも「たい焼き最中」は、しっぽの部分まで餡とアイスをたっぷりと詰め、より一層満足感の高い商品となっております。

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、皆様に愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

※「豆のきわみ ぎっしりあずきバー」のみ2014年1月9日(木)より発売



※価格は全て税込です。

<豆のきわみ たい焼き最中 しっぽまであん バニラ>

■発売日:2014年1月16日(木)

■価格:4個入 336円 1個 105円

■商品内容:北海道十勝産小豆のやわらかな粒あんを頭からしっぽまでたっぷりを使い、まるやかなバニラアイスと一緒に、たい焼きモナカで包みました。どこから食べても風味豊かなあんこを楽しむことができます。

<豆のきわみ たい焼き最中 しっぽまであん 宇治抹茶>

■発売日:2014年1月16日(木)

■価格:4個入 336円 1個 105円

■商品内容:北海道十勝産小豆のやわらかな粒あんを頭からしっぽまでたっぷりを使い、香り高い宇治抹茶アイスと一緒に、たい焼きモナカで包みました。宇治抹茶アイスと餡の贅沢なハーモニーをお楽しみください。

<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

<豆のきわみ ぎっしりあずきバー>



■発売日:2014年1月9日(木)

■価格:6本入 357円 1本 84円

■商品内容:北海道産の乳製品を使ったやわらかなこし餡入りのあずきアイスに白州名水の自家炊き粒餡と北海道小豆の甘納豆をたっぷりぎっしりと使用した贅沢なアイスバーです。小豆の味をそのままあじわっていただくため、豆の形をしっかりと残しました。ほろほろ、ほくほくな食感を小豆アイスの風味とともに最後の一口までお楽しみいただける、本格的な冷たい和菓子デザートとなっております。

素材へのこだわり

■水—南アルプスの麓から汲み上げた、白州名水を使用しています。

シャトレゼのお菓子には、口あたりがまろやかでクセのないおいさが特長の白州名水を使用しています。南アルプスの北部甲斐駒ヶ岳(2,967m)の麓に位置する白州工場では、4つの深井戸から天然水を汲み上げ、工場内で濾過・殺菌・ボトリングしています。特にアイスやゼリー、和菓子の餡など、水の風味でおいしさが左右するお菓子は、汲み上げた直後にこだわり、より新鮮なものを使用しています。



■小豆—北海道十勝地方で丁寧に栽培した、良質な小豆を使用しています。

餡に使用している小豆は、北海道十勝地方の小豆です。小豆は寒さに弱く、積算気温や日照時間に影響を受けやすいため、成長時期の5月から10月に天候が安定し日照時間が長い十勝は、小豆の生育に最適な環境と言われています。また十勝地方は昼夜の寒暖差が大きいことから、糖度や風味を向上させ、「皮が薄く、アクの少ない」おいしい小豆となります。また連作に弱い作物である小豆は、広大な畑と輪作体系が確立している十勝での栽培に適しています。



製法へのこだわり

■餡—こだわりの小豆と水で、手間暇かけて自家製餡しています。

北海道十勝産の糖分の高い小豆を、南アルプスの白州名水で豆洗いし、炊き上げまで自社で行っています。自家製餡しているからこそ、商品の種類ごとに餡の配合を変え、それぞれの商品にあった餡を作っています。和菓子50種、アイス4種、合計54種の炊き分けが可能です。「豆のきわみ」シリーズは、冷凍でもやわらかくお召し上がりいただけるように配合いたしました。



【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」の想いをお菓子の味に託してゆきます。

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。



自然のおいしさと。
人を想うおいしさと。
シャトレゼ

【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