

～「無ろ過」「非加熱」の樽出し生ワインをお届け～

シャトレーゼ 生ワインとスイーツを愉しむワインフェアを開催！

2014年4月25日(金)より、期間・店舗限定で開催！

全国約 453 店舗(2014 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、ワイナリーでしか飲めなかったフレッシュで果実味あふれる生ワインをお楽しみいただける「樽出し生ワインフェア」を、2014年4月25日(金)から5月11日(日)の間、一部店舗※で開催いたします。

樽出し生ワインは、「賞味期限による鮮度管理」・「窒素ガス置換」・「直送チルド流通」を採用することで実現した、無ろ過・非加熱のワインです。シャトレーゼは、ワイナリーでしか飲めなかったこのフレッシュで果実味あふれる生ワインを、全国の店舗で「通い瓶」システムを通じて販売しております。今回の「樽出し生ワインフェア」では、魚介類の料理にぴったりなシャルドネと、赤身の肉料理と相性のよいカベルネ・ソーヴィニヨンをご用意いたしました。

またフェア限定商品として、生ワインと楽しみたい大人の贅沢スイーツシリーズ「大人のための濃厚チーズケーキ」や「ワインスイーツ」もご用意しており、樽出し生ワインの魅力が凝縮されたフェアとなっております。

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、皆様にご愛されるお菓子・サービスをお届けして参ります。

※フェア実施店舗については、お近くのシャトレーゼ、またはシャトレーゼお客様相談室までお問い合わせください。



◆シャトレーゼ 樽出し生ワインフェア◆

開催期間:2014年4月25日(金)～2014年5月11日(日)

<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

【樽出し生ワイン】

■価格: 740円(740ml) ※初回のみ専用ボトル代 154円が別途かかります。

<樽出し生ワイン シャルドネ(白)>

■商品内容: 白い花や、グレープフルーツのような柑橘系の香りとナッツのような香ばしい風味が特徴。魚介類の料理に相性抜群な白ワインです。

<樽出し生ワイン カベルネ・ソーヴィニヨン(赤)>

■商品内容: 骨格のしっかりとした重厚な味わいの赤ワイン。赤みの肉料理と非常に相性がよく、ハーブやベリー系の香りが印象的な、若々しい味わいです。



【樽出し生ワインフェア 期間限定商品】

<ティータイムブレッドワインラスク>



■価格: 5袋入(1袋2枚) 324円 ■アルコール含有量: 1.93%

■商品内容:

樽出し生ワインを原料に用いて、ワインラスク専用のフランスパンをじっくりと丁寧に焼き上げ、サクサクした歯触りを演出しました。バターの甘み、レモンとシナモンの風味がほのかに香り、まろやかな後味に重厚なワインの風味が感じられるラスクです。

<バイクドチーズケーキ クアトロフロマージュ/ゴルゴンゾーラ>



■価格: 各 302円

■商品内容:

<クアトロフロマージュ>フランス産クリームチーズとオーストラリア産マスカルポーネを合わせて焼き上げた、まろやかで口の中がとろけて広がる濃厚な味わいのケーキに、芳醇な香りとコクが特徴のゴードアチーズを練りこんだクッキークランブルと、うまみが凝縮し程よい塩気と豊かな風味が特徴のイタリア産パルミジャーノレッジャーノを振りかけました。何度も食べたくなる癖になるおいしさの、クアトロチーズケーキです。

<ゴルゴンゾーラ>世界三大ブルーチーズのひとつであるイタリア産ゴルゴンゾーラチーズと、フランス産クリームチーズを組み合わせ、しっとり濃厚に焼き上げ、トッピングにはちみつソースをかけました。塩味と甘味が合わさった大人のチーズケーキです。「ゴルゴンゾーラ」の中でも、「ピッカント」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。青カビチーズ特有の熟成感と塩気がたっぷり楽しめます。



【樽出し生ワインを使用した商品】



※左から順に記載

<樽出し生ワインゼリー 甲州/シャルドネ/カベルネ/メルロー>

■価格: 各 216円 ■アルコール含有量: 2.75%

■商品内容: 樽出し生ワインを使用した、とろける味わいが特徴のアルコール分2.75%含有のワインゼリーです。まさに“食べるワイン”。

<ジェラテリーゼ樽出し生ワイン カベルネ・ソーヴィニヨン/シャルドネ>

■価格: 4個入り(各2個) 432円 ■アルコール含有量: 2.4%

■商品内容: 樽出し生ワインを使用したジェラートアイスです。アルコール分2.4%含有で、ワインが元々もつコクや飲みやすい味わいを損ねず、よりフルーティでさっぱりとした食べやすいジェラートに仕立てました。

<赤ワインパン>

■価格: 648円 ■アルコール含有量: 1.5%

■商品内容: シャトラーゼベルフォーレワイナリーのワイン祭で即完売した、赤ワインを練りこんだ伝説のパンです。アルコール分1.5%含有で、水を一切使用せず、ワイナリーの赤ワインだけで仕込みました。またワインに漬け込んだいちじくとクランベリーも練り込み、発酵に通常の倍の時間を費やしました。

<菓心源助赤ワインようかん>

■価格: 129円 ■アルコール含有量: 1.6%

■商品内容: 樽出し生ワインを使用した、ワイン羊羹です。白州名水使用の自家炊き白餡にカベルネ・ソーヴィニヨンを入れ、じっくり練り上げました。親しみやすいワインの味わいに仕上げるため、山梨県産の巨峰のエキスを入れ、赤ワインの香りと広がる風味を表現しました。

<本件に関する報道関係者 お問い合わせ>

シャトラーゼ PR 事務局

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

【生ワインと楽しみたい「大人の贅沢」商品】



※左から順に記載

<濃厚ベイクドチーズケーキ>

■価格:237円

■商品内容:フランスブルターニュ産クリームチーズとマスカルポーネをふんだんに使用したチーズケーキです。濃厚なチーズの味わいが口いっぱい広がります。

<勝沼熟成>

■価格:410円

■商品内容:レーズンより起こした自家製天然酵母を使用し、レーズンとくるみを練り込んで、じっくり焼き上げたパンです。

<芳醇なバターが香るクロワッサン>

■価格:3個入 302円

■商品内容:フランスブルターニュ産発酵バターをたっぷり使用した、本格的なクロワッサンです。軽トーストするとバターの芳醇な香りが広がり、より美味しくお召上がりいただけます。

<ラスク トマトバジル/ガーリック/ブラックペッパー>

■価格:各172円

■商品内容:目の詰まったラスク専用のフランスパンをこんがり焼きあげました。サクサクのラスクの食感に、香ばしい香りが口の中に広がります。

<トマトバジル>トマトと相性の良いバジルを組み合わせることで、トマトの爽やかな酸味をより際立たせました。

<ガーリック>香り高いガーリックで味付けした、ワインやビールにあう定番のラスクです。

<ブラックペッパー>香り豊かでピリッとした辛さが際立つブラックペッパーで味付けしました。

※価格は全て税込8%の価格です。

【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。



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

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