



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2025 年 6 月 24 日

七夕を彩る特別なスイーツ シャトレゼ「七夕ケーキ」 全国のシャトレゼにて 6 月 27 日（金）より発売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 870 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 183 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、七夕にちなんだかわいらしい「七夕スイーツ」を、全国のシャトレゼにて 6 月 27 日（金）から 7 月 7 日（月）まで期間限定で販売いたします。



■七夕 2 つの味が楽しめるハッピーどうぶつデコレーション

ホイップクリームとチョコレートクリームの 2 種類の味が楽しめるケーキに、彩り鮮やかなフルーツを飾り、動物モチーフのケーキをのせた、可愛いデコレーションケーキです。動物のケーキは、スポンジでカスタードクリームを包み、うさぎちゃんは苺クリーム、パンダちゃんはホイップクリームで仕上げました。

価格：3,800 円（税込 4,104 円）／直径 17cm

販売期間：6 月 27 日（金）～ 7 月 7 日（月）



■七夕 星空のゼリー

夏の夜空をイメージした七夕限定のカップデザートです。天然ハーブ「ハイベスカス」を使用したほんのり甘酸っぱいゼリーと、ソーダ風味ゼリー、ヨーグルトクリームを組み合わせ、食感のアクセントにパインアップルシロップ漬けとナタデココのシロップ漬けを入れました。見た目も味も楽しめる、暑い日にもぴったりの爽やかなスイーツです。

価格：380 円（税込 410 円）

販売期間：6 月 27 日（金）～ 7 月 7 日（月）



■株式会社シャトレーズとは

1954年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967年にシャトレーズに社名を変更しました。創業以来、「おいしいものを、お値打ち価格で」をモットーに、いち早く菓子製造のオートメーション化を図り、農場、工場、店舗を一体とした「ファームファクトリー」という独自のビジネスモデルを確立。素材と品質にこだわった製品は、洋菓子、和菓子、アイスクリーム、パンなど400種に及びます。地域に愛されるお菓子屋をめざし、フランチャイズ店を含む直売店を、国内870店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国183店舗で展開しています。

■ファームファクトリーとは

ファームファクトリーとは、牛乳や卵など契約農家より新鮮素材を直接仕入れ、自社工場で製造、直売店に直送販売する独自のサプライチェーンシステムです。このファームファクトリーにより、素材にこだわった高品質のお菓子をリーズナブルな価格でお客様に提供することができます。シャトレーズは、おいしいお菓子を通じて、お客様のより豊かな生活の実現に貢献し、お客様に喜ばれる企業を目指します。

会社概要

会 社 名：株式会社シャトレーズ

代 表 者：代表取締役社長 古屋勇治

従業員数：1,800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

事 業 所：本社工場 山梨県甲府市下曾根町3440-1

店 舗 数：国内870店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国183店舗

創業：1954年（昭和29年）12月20日

U R L：<https://www.chateraise.co.jp/>