



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2025 年 7 月 3 日

旬の白桃を使用した贅沢ケーキ シャトレーゼ「ももケーキ」 全国のシャトレーゼにて期間限定で販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 880 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 183 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレーゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、日本一の桃の産地、山梨県産の白桃を使用した「ももケーキ」を、全国のシャトレーゼにて7月4日（金）より期間限定で発売いたします。既に販売中のロールケーキやあんみつなどのももスイーツと一緒に、旬の桃のおいしさをお楽しみください。

※一部商品は山梨県産白桃を使用しておりません。



「ももスイーツ」特集ページ

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/momosweets2025/>

【桃を存分に味わえる限定ケーキ】

■山梨県産白桃と紅茶のプレミアムフレジェ

桃と紅茶を組み合わせた、多層仕立てのフレジェです。2種類の紅茶（※）を使用したスポンジとムース、白桃ソース、桃風味クリームで仕上げたケーキに、山梨県産白桃をトッピングしました。ジューシーな桃の風味に、紅茶の香りがマッチした上品な味わいです。

※ダージリンとアールグレイ

価格：600 円（税込 648 円）

発売期間：店舗によって異なります。詳しくは下記「取扱店舗一覧」よりご確認ください。



「山梨県産白桃と紅茶のプレミアムフレジェ」取扱店舗一覧

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/momosweets2025/shop/>

■ 山梨県産白桃とゴールデンパインのプレミアムショート

素材の味を楽しめる、白桃とゴールデンパインのショートケーキです。
口溶けの良いスポンジで、ミルクの風味豊かなホイップクリームと山梨県産白桃のシロップ漬け、ゴールデンパインアップル果肉入りソースをサンドし、トッピングにも白桃と甘みが強いゴールデンパインアップルを飾りました。やさしい甘さのクリームが、白桃とパインの芳醇な香りをより一層引き立てます。
※パインアップル原料のうちゴールデンパインアップルを 78%使用

価格：480 円（税込 518 円）

発売日：7 月 4 日（金）



■ 山梨県産完熟桃のレアチーズタルト（店内仕上げ商品）

山梨県産完熟桃を隙間なく敷き詰めた豪華なタルトです。よりサクサクとした食感にリニューアルしたタルトに、北海道産クリームチーズを使用したレアチーズクリームと、カスタード入りホイップクリームを絞り、お店でカットした山梨県産完熟桃を贅沢に飾りました。熟した桃の香りに、レアチーズの酸味がマッチした、みずみずしいおいしさです。

「完熟桃」とは・・・樹上でギリギリまで収穫を待ち、糖度を上げ、柔らかさにこだわった桃。

価格：ピース 420 円（税込 453 円）

ホール 2,900 円（税込 3,132 円）

発売日：7 月 4 日（金）

※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。



■ ひょっこりしろくまの白桃ソーダゼリー

海から顔をひょっこりのぞかせているしろくまをイメージしたスイーツです。ほんのり甘い 2 種類の食感のソーダ風味ゼリー、ヨーグルトクリーム、白桃シロップ漬け、ナタデココを組み合わせ、シリアル入りチョコレートでしろくまの顔を作りました。お子様にも安心してお召し上がりいただけるよう、優しい味わいに仕上げました。

※山梨県産の白桃は使用していません。

価格：350 円（税込 378 円）

発売日：7 月 4 日（金）



■ まんまる白桃ケーキ

鮮やかなピンク色のまんまるな桃をモチーフにした、毎年大人気のケーキが今年も登場！ミルク感あふれるなめらかなパンナコッタにスポンジをのせ、味のアクセントに甘酸っぱいラズベリーソースを入れた桃ムースをのせました。桃の甘い香りが口いっぱいに広がります。

※山梨県産の白桃は使用していません。

価格：400 円（税込 432 円）

発売日：7 月 4 日（金）



【まだまだあります！販売中のももスイーツ】

■ 山梨県産白桃のふんわりロール

山梨県産白桃果肉を使用した爽やかな味わいのロールケーキです。しっとり口溶けの良いスポンジ生地で、甘酸っぱい山梨県産白桃のシロップ漬けを入れたカスタードクリーム入りの白桃ホイップクリームを巻きました。桃の甘い香りがたまらない、手土産にもおすすめのスイーツです。

価格：1 個 180 円（税込 194 円）

販売中



■和涼白桃クリームあんみつ

旬の白桃を組み合わせた、季節のクリームあんみつです。自家炊き粒餡、白桃シロップ漬け、マンゴーシロップ漬け、白桃ゼリー、塩豆、白玉風団子を組み合わせ、カップの底には寒天を入れました。中央のホイップクリームがそれぞれの素材を繋ぎ合わせて絶妙のハーモニーに。お好みで黒蜜をかけると、素材の風味や甘みがより一層引き立ちます。

価格：350 円（税込 378 円）

販売中



■やわらか氷バー 山梨県産白桃

専門店のかき氷をイメージしたアイスバーです。

白州名水の氷と、白桃果肉入りの白桃ミルク風味アイスを合わせたソフトな食感のかき氷を、山梨県産白桃アイスで包みました。氷のカリッとした食感が心地よい、さっぱりとしたジューシーなおいしさです。

※果汁・果肉のうち、山梨県産白桃を 85%使用しています。

価格：1 本 90 円（税込 97 円）／ 6 本 460 円（税込 496 円）

販売中



■果実食感バー 白桃

冷凍した桃のような、驚きのねっとり食感を楽しめるアイスバーです。白桃ピューレをふんだんに使用し、ねっとりとした食感と、白桃のみずみずしい甘酸っぱさが豊かに香る、まるで冷凍した白桃をそのまま食べているかのようなフルーツバーに仕上げました。

※他のアイスに比べ大変溶けやすくなっております。お召し上がりの際はご注意ください。

価格：1 本 75 円（税込 81 円）／ 6 本入 370 円（税込 399 円）

販売中



上記「ももスイーツ」の他にも、桃を使用した限定スイーツをご用意しております。

詳細はシャトレゼ公式 HP からご確認くださいませ。

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/momosweets2025/>

■株式会社シャトレゼとは

1954 年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967 年にシャトレゼ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 880 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出来ます。シャトレゼは、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 880 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/>