



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2025 年 8 月 25 日

山梨県産シャインマスカットのおいしさ全開！ シャトレゼ「シャインマスカットスイーツ」 全国のシャトレゼにて期間限定で販売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 880 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 180 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、フレッシュな山梨県産シャインマスカットを使用した「シャインマスカットスイーツ」を、全国のシャトレゼにて 8 月 27 日（水）※より期間限定で販売いたします。山梨の農家さんが愛情込めて育てた旬のシャインマスカット。そのみずみずしい味わいを贅沢に閉じ込めたスイーツをぜひお楽しみください。

※商品によって発売日が異なります。



「シャインマスカットスイーツ」特集ページ

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/shinemuscatfair2025/>

【ケーキ】

■山梨県産シャインマスカットのレアチーズタルト

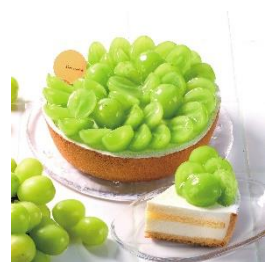
山梨県産シャインマスカットを隙間なく敷き詰めた贅沢なタルトです。北海道産クリームチーズを使用したレアチーズクリームと、カスタード入りホイップクリームで作ったタルトに、お店でカットしたみずみずしい山梨県産シャインマスカットを飾りました。口いっぱいに広がるシャインマスカットの上品な甘みと爽やかな余韻をご堪能ください。

価格：ピース 440 円（税込 475 円）

ホール 3,000 円（税込 3,240 円）直径 15cm

発売日：8 月 29 日（金）～ 10 月 2 日（木）頃まで

※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。



■ 旬のフルーツバトン 山梨県産シャインマスカット

苺クリームとホイップクリームをサンドしたケーキに、お店でカットしたみずみずしい山梨県産シャインマスカットをぎっしりと飾りました。苺クリームとシャインマスカットのおいしさが引き立て合う、贅沢なハーモニーをお楽しみください。

価格：1,500 円（税込 1,620 円）長さ 18cm

発売日：8 月 29 日（金）～ 10 月 2 日（木）頃まで

※店舗によって取り扱いのない場合がございます。



■ 山梨県産シャインマスカットのフルーツパフェ

シャインマスカットとレモンで、見た目も味も爽やかに仕上げたパフェです。ぷるんと爽やかなレモンピール入りレモンジュレやアロエのシロップ漬けに、香り豊かなシャインマスカットクリームとホイップクリームを重ね、フレッシュなシャインマスカットをトッピングしました。

価格：490 円（税込 529 円）

発売日：8 月 29 日（金）～ 10 月 2 日（木）頃まで

※使用しているシャインマスカットのうち、山梨県産シャインマスカットを 98%使用。

※店舗によって取り扱いのない場合がございます。



■ 山梨県産シャインマスカットのフルーツポンズケーキ

爽やかな香りのシャインマスカットムースと、濃厚な香りと甘酸っぱい味わいのぶどうムース、りんごゼリー入りりんごソースを組み合わせせたケーキに、みずみずしい山梨県産シャインマスカットを飾り付けました。間に入れたりんごソースが食感のアクセントになった、ぶどうづくしのケーキです。

価格：480 円（税込 518 円）

発売日：8 月 29 日（金）～ 10 月 2 日（木）頃まで

※使用しているぶどう原料のうち山梨県産シャインマスカットを 96%使用

※店舗によって取り扱いのない場合がございます。



■ スクエアショート 山梨県産シャインマスカット

さまざまなフルーツをサンドした、豊かな味わいのショートケーキです。口溶けのよいホイップクリームとダイス苺、黄桃と洋梨のシロップ漬けをサンドしたケーキに、山梨県産シャインマスカットを飾り付けました。食べるたびに異なる果実の風味が広がります。

価格：400 円（税込 432 円）

発売日：8 月 29 日（金）～ 10 月 2 日（木）頃まで

※店舗によって取り扱いのない場合がございます。



■ プレミアムフレジェ 山梨県産シャインマスカット

シャインマスカットと洋梨のハーモニーを楽しむ、季節限定のケーキです。山梨県産シャインマスカット、ホイップクリーム、爽やかな甘みとさっぱりとした味わいの洋梨ジュレをあわせ、仕上げにもジューシーな山梨県産シャインマスカットを飾りました。見た目も華やかで、特別な日のデザートや、自分へのご褒美にもぴったりの一品です。

価格：620 円（税込 669 円）

発売日：8 月 27 日（水）～ 10 月 2 日（木）頃まで



■ ナガノパープルと山梨県産シャインマスカットのプレミアムショート

シャインマスカットとナガノパープル、甘く芳醇な2種のぶどうを贅沢に使い、ふんわりスポンジとキレのあるホイップクリームで仕立てた、今だけの特別なケーキです。間にはシャインマスカットのジュレを忍ばせ、ひと口ごとに爽やかな香りが広がります。

「ナガノパープル」とは・・・長野県内でしか生産できない高級ぶどう。その希少性と深い味わいで知られており、大粒で皮ごと食べられる、さわやかな甘みと芳醇な香りが特長。

価格：480円（税込518円）

発売日：9月3日（水）～10月2日（木）頃まで



【ひんやりスイーツ】

■山梨県産シャインマスカットのふんわりロール

山梨県産シャインマスカットを使用した、果汁あふれるロールケーキです。ふんわりと焼き上げたスポンジで、マスカット風味のホイップクリームと、甘くみずみずしい山梨県産シャインマスカットを優しく包み込みました。さっぱりとした甘さのクリームが、シャインマスカットの甘みをより一層引き立てます。

価格：210円（税込226円）

発売日：8月27日（水）～10月2日（木）頃まで



■シャインマスカット杏仁豆腐

八ヶ岳高原のしぼりたて牛乳を使用した、とろっとなめらかな杏仁豆腐に、芳醇かつ程よい酸味のあるマスカットソースとホイップクリームをあわせました。シャインマスカットの爽やかな果汁が、やさしい杏仁の風味と溶け合う、暑い時期でも食べやすいひんやりスイーツです。

※ぶどう果汁のうち山梨県産シャインマスカットを5.4%使用

価格：180円（税込194円）

発売日：8月27日（水）～10月2日（木）頃まで



■山梨県産シャインマスカットのクリームあんみつ

旬の山梨県産シャインマスカットを使用した季節限定のクリームあんみつです。みずみずしく芳醇なシャインマスカットと、自家炊き粒あん、マンゴーシロップ漬け、自家炊き塩豆、白玉風団子、寒天を組み合わせ、彩り豊かに仕上げました。中央のホイップクリームや黒蜜を合わせるなど、自由に味を変えて楽しめます。

価格：350円（税込378円）

発売日：8月27日（水）～10月2日（木）頃まで



■山梨県産シャインマスカットのホイップクリーム大福

柔らかくふわふわの餅生地で、自家炊き粒餡を加えたホイップクリームと、ジューシーな山梨県産シャインマスカットを丸ごと一粒包みました。やわらかい餅、芳醇な香りのシャインマスカット、ほのかに小豆感じるホイップクリーム、3つの味わいが調和した和スイーツです。

価格：170円（税込183円）

発売日：8月27日（水）～10月2日（木）頃まで



【季節の和菓子】

■山梨県産シャインマスカット大福

シャインマスカットを一粒使用した大福です。滋賀県産羽二重もち米を使用したコシのある生地で、マスカット風味の白餡とジューシーな山梨県産シャインマスカットを丸ごと一粒包みました。シャインマスカットの爽やかな酸味と、白餡の優しい甘みがバランスよく調和し、贅沢な味わいに仕上がっています。

価格：200 円（税込 216 円）

発売日：8 月 27 日（水）～ 9 月 30 日（火）まで



■山梨県産シャインマスカットのぶどう餅

みずみずしい山梨県産シャインマスカットを求肥で丁寧に包んだ、シンプルなながらも贅沢な味わいの和菓子です。求肥のもちっとした食感のあとに、シャインマスカットのジューシーな果汁が口いっぱいに広がります。見た目が涼やかで上品なぶどう餅は、夏の贈り物やおもてなしにもおすすめです。

価格：3 個入 400 円（税込 432 円）

発売日：8 月 27 日（水）～ 9 月 30 日（火）まで

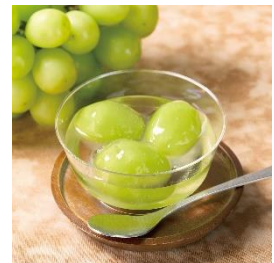


■旬の雫 山梨県産シャインマスカット

山梨県産シャインマスカットを包んだくず饅頭を、自社ワインを使用したマスカット味のクラッシュゼリーと合わせた、見た目も味も爽やかな和菓子です。冷蔵庫で冷やしていただくとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

価格：3 個入 400 円（税込 432 円）

発売日：8 月 27 日（水）～ 9 月 30 日（火）まで



【フルーティーな濃厚アイス】

■果実食感バー シャインマスカット

まるで果実そのもののような食感とおいしさを味わえるアイスバーです。ねっとりシャリっとした食感と、シャインマスカットのフレッシュな甘さが広がります。暑い日やリフレッシュしたいときにおすすめです。

※ぶどう果実のうちシャインマスカットを 14%使用

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

販売中～11 月頃まで



※ぶどうは農産物のため、天候によって販売期間が変更になる場合がございます。

シャインマスカットスイーツの詳細は、シャトレゼ公式 HP からご確認ください。

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/shinemuscatfair2025/>

■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880店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180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880店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180店舗

創 業：1954年（昭和29年）12月20日

U R L：<https://www.chateraise.co.jp/>