



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2026年1月9日

苺とともに楽しむ、多彩ないちごスイーツ シャトレーゼ「いちごフェア」 フェア実施店舗にて1月9日より順次開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内890店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国171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、苺とさまざまな素材とのおいしい出会いを楽しめる「いちごフェア」を、フェア実施店舗にて1月9日（金）より順次開催いたします。甘酸っぱい苺の魅力を引き立てる多彩な組み合わせで、思わず選ぶ時間も楽しくなるいちごスイーツを取り揃えました。お気に入りの一品を見つけてください。

「いちごフェア」特集ページ

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

「いちごフェア」は店舗により実施期間が異なります。

- ①1月9日（金）～1月18日（日）
- ②1月16日（金）～1月25日（日）
- ③1月23日（金）～2月1日（日）
- ④1月30日（金）～2月8日（日）

各店舗の実施期間につきましては、「フェア実施店舗一覧」からご確認ください。

<https://www.chateraise-cms.ecbeing.biz/campaign/strawberryfair/shop/>

【華やかなケーキが勢揃い！フェア限定ケーキも】

■紅ほっぺ種苺のダブルショコラケーキ フェア限定

旬の苺に、チョコレートとキャラメルを組み合わせた、いちごフェア限定のケーキです。ミルキーなホワイトチョコクリームと、カカオ感を残しつつまろやかに仕上げたダークチョコクリームで、紅ほっぺ種苺を包み込みました。さらに、ビター感のあるキャラメルガナッシュを忍ばせ、味わいに奥行きをもたらしています。

価格：450円（税込486円）

販売期間：いちごフェア実施店舗にて、フェア期間中のみ購入可能

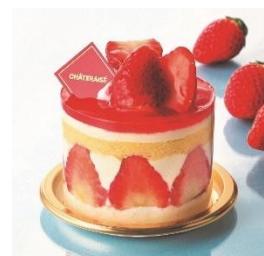
※紅ほっぺ種苺は、生苺のみに使用しています。



■プレミアム苺フレジェ

ふんわりとしたスポンジで、フレッシュな苺と苺果肉入り苺ソース、カスタード入りホイップクリームをサンドしました。トッピングにも苺を飾り、苺の甘酸っぱさとクリームのリッチな味わいが重なる、見た目も味わいも楽しめる贅沢な一品です。

価格：580円（税込626円）



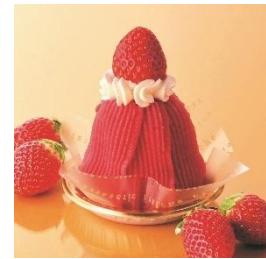
■濃い苺のモンブラン

鮮やかな色合いが目を引く苺モンブランです。やさしい甘味のカスタード入りホイップクリームと苺ムースを重ね、白餡を使用したなめらかな苺あんクリームで包み込みました。苺の甘味とほどよい酸味のバランスがよく、口いっぱいに苺のおいしさが広がります。

価格：400円（税込432円）

発売日：1/7（水）または1/14（水）

※1/7（水）発売はフェア期間が1/9（金）～の対象店舗のみとなりますので、フェア実施店舗一覧にてご確認をお願いいたします。



■まんまる苺ケーキ

真っ赤な苺をモチーフにしたケーキです。ミルク感あふれるパンナコッタに、スポンジとダイス苺、マシュマロを重ね、やさしい甘さの苺ムースで包み込みました。アラザンで苺のつぶつぶを表現し、かわいらしさにもこだわった一品です。

価格：400円（税込432円）

※お酒を使用しています。お子様やアルコールに弱い方、妊娠、授乳中の方、運転時などにはご注意ください。



■苺のプレミアムチョコショート

クーベルチュールチョコレートを贅沢に使用した、プレミアムなチョコショートです。しっとりとしたココアスポンジに、ほんのりビターなチョコクリームと旬の甘酸っぱい苺を重ね、味のアクセントに濃厚なチョコガナッシュをサンドしました。苺とチョコの魅力を最後まで堪能できます。

価格：490円（税込529円）



■苺のレアチーズタルト

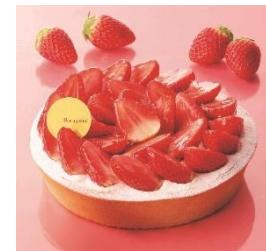
旬の苺を贅沢にのせた、ケーキマイスターがお店で仕上げるタルトケーキです。フランス産クリームチーズのレアチーズクリームと、カスタード入りホイップクリームを合わせたタルトに、工房で丁寧にカットしたみずみずしい苺をたっぷりとトッピングしました。苺とレアチーズクリームの口いっぱいに広がる爽やかな味わいが魅力です。

価格：ピース420円（税込453円）

ホール3,100円（税込3,348円）／サイズ：15cm

※店舗によりお取扱いがない場合がございます。

※商品画像はホールです。



■苺のショコラパフェ

甘酸っぱい苺コンフィチュールに、ほんのりバニラ香る濃厚なバニラムース、ほろ苦い削りチョコ入りチョコクリームを重ね、お店でカットしたフレッシュ苺をトッピングしました。層ごとの味わいと食感が楽しめる、贅沢なショコラパフェです。

価格：520円（税込561円）

※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。



■苺のフルーツポンブケーキ

苺クリーム、みかんクリーム、ホイップクリームを重ね、ケーキマイスターがお店でカットしたみずみずしい苺を全面に飾りました。甘い香りの苺クリームと、爽やかなみかんクリーム、真ん中の苺果肉入り苺ソースが口の中で重なり、果実感を楽しめる華やかなケーキです。

価格：430円（税込464円）

※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苺

うみたて卵を使用しふんわりと焼き上げたスポンジで、甘酸っぱい苺クリームとミルクの風味豊かなコクのあるホイップクリームをサンドしました。仕上げにケーキマイスターがカットしたフレッシュな苺を、一つひとつ丁寧に飾り付けています。

価格：1,800円（税込1,944円）

※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。



【苺が引き立つ、濃厚チルドスイーツ】

■大きな苺のふんわりロールショコラ

ふんわりと焼き上げた厚切りのココアスポンジで、たっぷりのショコラクリームとジューシーな苺を巻きました。カカオの風味が広がるクリームに、苺の甘酸っぱさがアクセントになった、おやつにぴったりなロールケーキです。

価格：1個210円（税込226円）

発売日：1月9日（金）



■ホイップクリーム苺プリン

八ヶ岳高原のしづらいたて牛乳と苺ピューレを使用した、甘さ控えめの苺ミルクプリンです。甘酸っぱい果肉入り苺コンポートとホイップクリームを絞り、お子様のおやつとしても楽しめる、やさしい味わいに仕上げました。季節限定のかップスイーツとしてお楽しみください。

価格：1個180円（税込194円）

発売日：1月9日（金）



【苺×餡子のマリアージュ。贅沢に楽しむ和スイーツ】



■特撰 とちあいかの大きな苺大福 粒餡 フェア限定 (上記画像左)

滋賀県産羽二重もち米を使用したコシのある大福生地で、北海道産十勝小豆使用の粒餡を包み、強い甘みと豊富な果汁が特徴のとちあいかを挟みました。仕上げに苺を店舗で飾り付けることで、より鮮度の高いジューシーな苺を楽しめます。

価格：1個180円（税込194円）

販売期間：いちごフェア実施店舗にて、フェア期間中のみ購入可能

■特撰 紅ほっぺ種の大きな苺大福 白餡 フェア限定 (上記画像右)

滋賀県産羽二重もち米を使用し、ピンク色に色付けした大福生地で、優しい味わいの自家炊き白餡を包み、甘みと酸味のバランスが良い紅ほっぺ種苺を挟みました。白餡と苺を合わせることで、紅ほっぺ種苺の上品な香りと爽やかな甘さが口いっぱいに広がります。

価格：1個180円（税込194円）

販売期間：いちごフェア実施店舗にて、フェア期間中のみ購入可能

※九州地方・本州の一部地域の店舗では、使用する苺と餡の組合せが上記と異なります。

「特選 ゆめのかの大きな苺大福 粒餡」「特選 ゆうべにの大きな苺大福 白餡」

「ゆめのか」・・・しっかりとした果肉で果汁をたっぷり含み、程よい酸味がある長崎県産苺

「ゆうべに」・・・甘みと酸味のバランスが良く、芳醇な香りが特徴の熊本県産苺

■苺のクリームあんみつ

こだわりの名水で作った寒天に、苺や苺のコンポート、マンゴーシロップ漬け、白玉、自家炊き粒餡、赤えんどう豆の塩豆、ホイップクリームを組み合わせた、彩り豊かな季節限定のあんみつです。中央のホイップクリームを素材と一緒に絡めながら食べると、甘さや酸味の変化を楽しめます。

お好みで別添えの黒蜜をかけて、旬の味わいをお楽しみください。

価格：340円（税込367円）



■一粒苺のホイップクリーム大福

ピンク色に色付けしたふわふわの雪平生地で、自家炊き粒餡入りのホイップクリームと国産苺を丸ごと包みました。やわらかい餅とジューシーな苺、ほどよい甘さのクリームが一度に楽しめる、季節限定の和スイーツです。

価格：160円（税込172円）

発売日：1月9日（金）



■白州名水大福苺

ピンク色に色付けしたなめらかでやわらかい生地で、自家炊きこし餡と国産苺を丸ごと包みました。白州名水で炊き上げたこだわりの餡と、ジューシーな苺がやわらかな生地に包まれ、のど越しの良い食感が楽しめます。苺のおいしさと餡の風味が引き立つ、旬の大福です。

価格：150円（税込162円）



【甘酸っぱさ広がる、苺×ミルクのひんやりアイス】

■チョコバッキー・ザ・プレミアム あまおう苺

あまおう苺の爽やかな甘さが口いっぱいに広がる、プレミアムなチョコバッキーです。芳醇な香りの苺アイスクリームに、苺キャンディチップを混ぜ込んだスイートチョコを織り込み、食べ進めるごとに変化するチョコの食感と、カリッとした苺キャンディチップの2種類の食感を楽しめます。

※苺果汁・果肉のうち、福岡県産あまおう苺を60%使用。

価格：1本105円（税込113円）／6本入580円（税込626円）

発売日：1月9日（金）



■和菓子アイス たい焼き最中 福岡県産あまおう しっぽまであん

福岡県産あまおう苺の風味を活かしたまろやかな苺アイスと、北海道産小豆を使ったやわらかな自家炊き粒餡を、香ばしく口どけのよいピンク色のたい焼き最中で包みました。上品な甘さの粒餡となめらかな苺アイスが溶け合うおいしさを、頭からしっぽまでどこから食べても楽しめます。たい焼き最中アイスの季節限定バージョンとして、かわいい見た目も魅力のアイスです。

価格：1個110円（税込118円）／4個入400円（税込432円）

発売日：1月9日（金）



■チョコマカレッタ ザ ストロベリーソフト

パリパリチョコと濃厚なストロベリーアイスクリーム、香ばしい自家焼シューガーコーンが織りなすコーンアイスです。甘酸っぱいストロベリーアイスとチョコの軽快な食感が絶妙に絡み合う、リッチで贅沢なソフトクリーム風アイスに仕上げました。濃厚なアイスとパリパリチョコ、コーンと一緒に味わえば、スイーツのようなとろけるひとときを楽しめます。

価格：1個170円（税込183円）／4個入630円（税込680円）

発売日：1月9日（金）



上記の他にも、苺を使用した季節限定スイーツを数多く取り揃えております。

詳細は、シャトレーゼ公式 HP 「いちごフェア」特集ページからもご確認いただけます。

「いちごスイーツ」特集ページ

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

■株式会社シャトレーゼとは

1954 年に焼菓子店「甘太郎」を創業。1967 年にシャトレー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 890 店舗 (YATSUDOKI 含む)、海外 7ヶ国 171 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ゼ

代表者：代表取締役社長 古屋勇治

従業員数：2,600 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

事業所：本社工場 山梨県甲府市下曾根町 3440-1

店舗数：国内 890 店舗 (YATSUDOKI 含む)、海外 7ヶ国 171 店舗

創業：1954 年（昭和 29 年）12 月 20 日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>