



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2026年2月10日

彩り豊かなケーキで楽しむひなまつり シャトレーゼ「ひなまつりケーキ」 全国のシャトレーゼにて2月15日（日）より順次発売

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170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、苺を贅沢に使用したケーキや、少人数でも楽しめるミニケーキなど、多彩なラインナップの「ひなまつりケーキ」を、全国のシャトレーゼにて2月15日（日）より数量限定・期間限定で販売いたします。華やかなケーキを囲みながら、お子さまの幸せを願う家族のひとときをお楽しみください。



「ひなまつり」特集ページ

<https://www.chateraise.co.jp/campaign/20260303/>

※本州の一部地域では、3月15日（日）～4月3日（金）の取扱期間もございます。
(一部商品を除く)

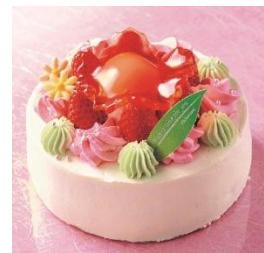
【デコレーションケーキ】

■お花のフリルショートデコレーション

りんご風味クリームと苺クリームでお花をイメージし、花びらゼリーをあしらった、カラフルなデコレーションケーキです。ふんわりとしたスポンジで、カリカリとした食感が楽しい苺シューガーチップ入り苺クリームと、ダイス苺、白桃果肉入りソースをサンドしました。春らしい見た目と味わいで、ひなまつりや春のパーティーを華やかに彩ります。

価格：3,602円（税込3,890円）／サイズ：直径14cm

販売期間：2月15日（日）～3月3日（火）



■ひなかざり プレミアム苺フレジェ

たっぷりの苺と甘酸っぱい苺果肉入り苺ソースを使用し、苺のおいしさを存分に味わえる贅沢なデコレーションケーキです。ふんわりとしたスポンジで、苺果肉入り苺ソースとキレのあるホイップクリームをサンドしました。ひなまつりのお祝いにふさわしい、華やかでプレミアム感あふれる仕上がりです。

価格：3,102 円（税込 3,350 円）／サイズ：直径 10cm

販売期間：2月 15 日（日）～3月 3 日（火）

※お酒を使用しています。お子様やアルコールに弱い方はご注意ください。



■ひなかざり ショコラ・ノワール

緑のチョコレートを「おだいりさま」、赤のチョコレートを「おひなさま」に見立てた、シックで華やかなデザインのひなまつりケーキです。香ばしい刻みアーモンドのプラリネを加えたヘーゼルナッツクリームに、パリパリとした食感の板チョコレートと、濃厚なチョコガナッシュをサンドしました。さまざまな食感と奥深いチョコレートの味わいが楽しめます。

価格：3,500 円（税込 3,780 円）／サイズ：直径 14cm

販売期間：2月 27 日（金）～3月 3 日（火）



■桃の節句 ひし形デコレーション

ひなまつりに欠かせない伝統的なお菓子「ひし餅」をイメージした、彩り豊かで華やかなデザインのケーキです。かわいらしいピンク色と緑色のスポンジで、ホイップクリームと苺をサンドし、苺や雛人形チョコレート、桃の花、ぼんぼりを飾りました。やさしい甘さのホイップクリームと苺の味わいが楽しめます。

価格：3,306 円（税込 3,570 円）／サイズ：24cm×15cm

販売期間：2月 15 日（日）～3月 3 日（火）

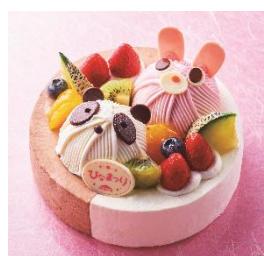


■桃の節句 2つの味が楽しめるハッピードウぶつデコレーション

苺果肉入り苺ソースとホイップクリームをサンドしたケーキと、チョコクリームとシリアル入りチョコレートをサンドしたチョコケーキ、2種類の味が楽しめるデコレーションです。彩り鮮やかなフルーツと、カスタードクリームを入れた動物のケーキをのせ、見た目にも楽しい仕上がりに。お子さまの笑顔が広がる、桃の節句のお祝いにぴったりのケーキです。

価格：3,806 円（税込 4,110 円）／サイズ：直径 17cm

販売期間：2月 15 日（日）～3月 3 日（火）



■桃の節句 アソートデコレーション

苺みるく、パリパリチョコレート、ホワイトチョコレート、チョコバナナ、抹茶、ミックスベリー、レアチーズ、マロンを1個ずつ詰合せた、色々なフレーバーを楽しめるデコレーションケーキです。ひな壇をイメージし、チョコレートでできたおだいりさま・おひなさま・三人官女を飾りました。

価格：3,908 円（税込 4,220 円）／サイズ：直径 17cm（8 カット）

販売期間：2月 15 日（日）～3月 3 日（火）



■桃の節句 莓の2段タルトデコレーション

自家製アーモンドタルトに、やさしい味わいのキャラメルクリームと甘酸っぱいダイス苺を挟んだスポンジケーキを重ねた、豪華な2段デコレーションです。下段には三人官女のチョコレートや苺を、上段にはおだいりさまとおひなさまのチョコレート、ぼんぼりや桃の花を飾りました。見た目の華やかさで、ひなまつりのお祝いを盛り上げます。

価格：4,158 円（税込 4,490 円）／サイズ：直径 15cm

販売期間：2月 27 日（金）～3月 3 日（火）



【ひな飾りとしても楽しめる、小さな2種のケーキが新登場！】

■桃の節句 ちいさなひなケーキ 白

ホイップクリームとスポンジ、チョコチップをサンドしたケーキに、おだいりさまチョコレートやぼんぼりをのせた、ひなまつり限定のミニケーキです。ミルク感あふれるホイップクリームと、ふんわり軽やかな口どけのスポンジに、ほんのりダークな味わいのチョコチップが食感のアクセントになっています。

価格：963円（税込1,040円）／サイズ：直径9cm

販売期間：2月15日（日）～3月3日（火）



■桃の節句 ちいさなひなケーキ ピンク

苺クリームと苺風味スポンジ、ホワイトチョコチップをサンドしたケーキに、おひなさまチョコレートやぼんぼりを飾った、ひなまつり限定のミニケーキです。ミルクの風味豊かな苺クリームと、ふんわりとした苺風味スポンジに、甘いホワイトチョコチップの食感がアクセントになっています。

価格：963円（税込1,040円）／サイズ：直径9cm

販売期間：2月15日（日）～3月3日（火）



■桃の節句 ちいさなひなかざり

「桃の節句 ちいさなひなケーキ（白）」と「桃の節句 ちいさなひなケーキ（ピンク）」を、ひなまつりデザインの専用箱に1個ずつ詰め合わせた、手で華やかなケーキセットです。箱を開けると、そのままひなかざりとして飾ることもでき、少人数でのひな祭りパーティーにぴったり。平日のひな祭りや、ご家庭でのちょっとしたお祝いに、手軽にイベント感を楽しめる商品です。

価格：2個入（各1個）1,926円（税込2,080円）

販売期間：2月15日（日）～3月3日（火）



【食べきりサイズのミニケーキ】

■桃の節句 莓のトルテ

苺スポンジ、抹茶スポンジとホイップクリームでひし餅をイメージした、ひなまつりのお祝いにふさわしいミニケーキです。苺スポンジと抹茶スポンジで、ホイップクリームと洋梨シロップ漬け、黄桃シロップ漬け、ダイス苺をサンドし、新鮮な苺を2粒飾り贅沢に仕上げました。

価格：380円（税込410円）

販売期間：2月15日（日）～3月3日（火）



■春いちごと桃のふんわりケーキ

ピンクと緑の色合いで、春の訪れを感じさせる可愛らしいケーキです。スポンジに、つぶつぶ感のある苺シュガーチップ入り苺クリームと、やさしい甘さの桃ジュレを重ね、苺クリームとりんご風味クリームを絞り、苺をトッピングしました。

価格：436円（税込470円）

販売期間：2月15日（日）～4月3日（金）



【アレルギー対応のひなまつりケーキ】

■桃の節句 乳と卵と小麦粉を使用していないデコレーション

乳と卵と小麦粉を使用していないデコレーションケーキです。乳の代わりに豆乳、スポンジには卵の代わりに大豆タンパクを、小麦粉の代わりに米粉を使用しています。素材・製法にこだわった口どけの良いスポンジで、やさしい甘さの豆乳クリームと甘酸っぱい苺のコンポートをサンドしました。別添の新鮮な苺と、乳卵小麦不使用の飾りセットを自由に飾り付けて、オリジナルのデコレーションをお楽しみいただけます。



価格：3,400円（税込3,672円）／サイズ：直径14cm

販売期間：2月15日（日）～3月3日（火）

※特定原材料とそれに準ずるもの28品目のうち、オレンジ・大豆・ゼラチン・アーモンドを使用しています。

※乳、卵、小麦を含む商品と共に設備で製造しておりますが、乳・卵・小麦のアレルゲン検査を行い出荷しています。

※ひなまつりプレートはチョコレートではございません。（マジパン使用）

■桃の節句 卵と小麦粉を使用していないチョコデコレーション

卵と小麦粉を使用していないデコレーションです。卵の代わりに乳たんぱくを、小麦粉の代わりに米粉を使用しています。素材・製法にこだわった口どけの良いスポンジで、濃厚なチョコレート風味を感じられるチョコクリームと苺のコンポートをサンドしました。別添の新鮮な苺と、専用の飾りセットを自由に飾り付けて、オリジナルのデコレーションをお楽しみいただけます。



価格：3,300円（税込3,564円）／サイズ：直径14cm

販売期間：2月15日（日）～3月3日（火）

※特定原材料とそれに準ずるもの28品目のうち、オレンジ・大豆・ゼラチン・アーモンドを使用しています。

※卵、小麦を含む商品と共に設備で製造しておりますが、卵・小麦のアレルゲン検査を行い出荷しています。

※ひなまつりプレートはチョコレートではございません。（マジパン使用）

■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170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170店舗

創 業：1954年（昭和29年）12月20日

U R L：<https://www.chateraise.co.jp/>