



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年10月3日

## スイーツで楽しむ秋の収穫祭！ シャトレーゼ「秋フェア」 シャトレーゼフェア実施店舗にて順次開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 850 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 180 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレーゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、芋や栗など秋の味覚を使用したスイーツが勢揃いする「秋フェア」を、フェア実施店舗にて 10 月 4 日（金）より順次開催いたします。

「秋フェア」実施の有無および期間は店舗により異なります。  
詳しくは「秋フェアキャンペーンページ」の「フェア実施店舗一覧」からご確認ください。  
秋フェア特集ページ：<https://www.chateraise.co.jp/campaign/autumnfair/>  
フェア実施店舗一覧：<https://www.chateraise.co.jp/campaign/autumnfair/shop/>

### 【秋を彩るケーキが続々登場！】

#### ■スイートポテトフロマージュ ※フェア限定

フランス産クリームチーズを使用したしゅわしゅわ食感のスフレチーズの上に、甘味の強い紅はるか芋の甘露煮と 2 種類のチーズをブレンドしたチーズクリームを重ね、滑らかで上品な舌触りが特徴のシルクスイートを使用した、ほんのりシナモン香るシルクスイートクリームを絞りました。こんがり焼き目が香ばしい、芋とチーズの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

価格：400 円（税込 432 円）

発売日：秋フェア実施店舗にてフェア期間中のみ購入可能

※シルクスイートはさつまいもペースト中 99%使用



#### ■お芋たっぷりモンブラン

2 種類のクリームを絞った、見た目も色鮮やかなお芋尽くしのモンブランです。紅はるか芋の甘露煮を入れたなめらかなシルクスイートムースに、濃い色が特徴の紫芋「ふくむらさき」とクリームチーズを合わせた、チーズ入り紫芋クリームと、「金時芋」と「紅あづま芋」を使用したさつまいもクリームを絞り、仕上げに大学芋を飾りました。芋の味わいをギュッと閉じ込めた、お芋好きの方におすすめのケーキです。

価格：430 円（税込 464 円）

発売日：10 月 4 日（金）





### ■栗餅

国産米の生新粉を使用し香ばしく焼き上げた団子生地で、自家炊き粒餡を包み、栗の甘露煮を一粒まるごと入れました。やわらかい栗の味わい、風味の良い粒餡、香ばしく歯切れの良い団子生地の味わい、3つの味わいが調和した季節の和菓子です。

価格：1個 140円（税込 151円）

3個入 420円（税込 453円）

発売中



### ■栗蒸しようかん

北海道産小豆使用の自家炊きこし餡、大手亡豆使用の白餡、本葛を入れた生地をじっくりと蒸気で蒸し上げ、やわらかく似た栗の甘露煮をふんだんにのせました。あっさりとした味わいのようかんと、たっぷりとのった栗のおいしさが伝わる和菓子をお楽しみください。

価格：1個 160円（税込 172円）

3個入 497円（税込 536円）

発売日：10月4日（金）



### ■茨城県産和栗の栗きんとん

茨城県産和栗ペーストを使った栗餡に、刻み栗をたっぷりに入れて茶巾しぼりにしました。ほっくりやわらかい食感と、食べた瞬間に広がる和栗の風味。この季節ならではの味わいです。お手土産にも喜ばれます。

価格：1個 180円（税込 194円）

発売中

※茨城県産和栗を80%使用



### 【この秋おすすめ！贅沢アイス】

#### ■DESSERT モナカ シナモン香るふじりんごのタルト

複雑な食感や味の変化を楽しめる、スイーツ仕立ての多層モナカアイス「DESSERT モナカ」シリーズから、昨年も好評だった「りんごのタルト」が期間限定で登場。カラメルチップ入りホワイトチョコの上に、クッキークランチ入りのキャラメルりんごアイスと風味豊かなカスタードアイスを重ね、シナモン風味の果肉入りりんごソースをあしらい、香ばしいモナカでサンドしました。ほんのりシナモン香る、大人向けの贅沢アイスです。

価格：1個 150円（税込 162円）

4個入 550円（税込 594円）

発売日：10月4日（金）

※果汁・果肉はふじりんごを94%使用



#### ■DESSERT モナカ 北海道産発酵バターとアーモンドのフロランタン

複数の層が織りなすハーモニーで、バター香るフロランタンの味を再現したDESSERT モナカが新登場！キャラメリゼ入りホワイトチョコの上に、アーモンド風味ミルクアイスと発酵バターを使用したキャラメルアイスを重ね、ローストアーモンド入りビターキャラメルソースをあしらい、香ばしいモナカでサンドしました。とろりとしたソースに、2種のアイスが生み出す贅沢な味わいをご堪能ください。

価格：1個 150円（税込 162円）

4個入 550円（税込 594円）

発売日：10月22日（火）





## ■DESSERT クッキーシューアイス

### プレミアムカスタード／プレミアムショコラ／プレミアム生キャラメル

自社で焼いた香ばしいシューパフに、こだわりのアイスクリームとパキッと食感のミルクチョコレート詰め、大人が楽しめるプレミアムなシューアイスです。

〈プレミアムカスタード〉

クランチ入りバニラクッキーを、シュー生地のにせて焼き上げたシューパフの中に、濃厚でなめらかなカスタードアイス詰めしました。

〈プレミアムショコラ〉

クランチを混ぜ込んだバイクドショコラ入りクッキーを、シュー生地のにせて焼き上げたシューパフの中に、クーベルチュールを使用した濃厚でなめらかなチョコレートアイス詰めしました。

〈プレミアム生キャラメル〉

キャンディングアーモンドを混ぜ込んだクッキーを、シュー生地のにせて焼き上げたシューパフの中に、なめらかな口溶けの生キャラメルアイス詰めしました。



価格：1個 120円（税込 129円）

4個入 460円（税込 496円）

発売日：10月4日（金）※プレミアム生キャラメルのみ

## ■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850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：株式会社シャトレゼ

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850店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180店舗（2024年10月1時点）

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>

お客様相談室：0120-005152（受付時間9:00～17:00）

< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

シャトレーゼ広報室：中島、原

TEL: 055-266-5073 MAIL: pr@chateraise.co.jp