



Châteraisé PREMIUM
YATSUDOKI



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2025年1月16日

自社農園苺を使用した贅沢苺スイーツ YATSUDOKI「スイーツフェア」 全国のYATSUDOKIにて1月17日より順次開催

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内860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、国内に19店舗を展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI」にて、山梨県の自社農園苺を使用した苺スイーツが並ぶ「スイーツフェア」を、1月17日（金）より順次開催いたします。

「スイーツフェア」HP：<https://www.yatsudoki.jp/campaign/sweetsfair/>

「スイーツフェア」は店舗により実施期間が異なります。

1月17日（金）～1月26日（日）

1月24日（金）～2月2日（日）

各店舗の実施期間につきましては、上記HPからご確認ください。

■自社農園苺ショートケーキ

大人気の定番ケーキが、自社農園苺を使用し美味しくなって新登場。契約農場のうみたて卵を使用した風味豊かなスポンジ生地で、新鮮で糖度が高く強い甘みの自社農園苺と、口溶けのよい北海道産純生クリームをサンドしました。自社農園苺の美味しさをダイレクトに味わっていただける一品です。

価格：490円（税込529円）

発売日：1月17日（金）



■自社農園苺のショコラモンブラン

濃厚チョコレートと甘酸っぱい自社農園の新鮮な苺がよく合う、華やかな見た目と楽しい食感の旬のモンブランです。香ばしくさっくりとした苺果肉入りのココアタルトに、苺果肉入りジャムとホイップクリームを合わせ、2種類のフランス産クーベルチュールチョコレートを使用した濃厚なチョコクリームを絞りました。チョコレートの甘さと苺の酸味がバランスよく味わえます。

価格：550円（税込594円）

発売日：1月17日（金）

※自社農園苺はトッピングのみに使用。



■自社農園苺のフロマージュタルト

フランス産クリームチーズ使用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、北海道産純生クリームを重ねて作ったタルトに、新鮮で糖度が高く、強い甘みの自社農園苺を飾りました。爽やかなレアチーズクリームが自社農園苺の魅力を引き立てる、旬の今しか食べられない贅沢なタルトです。

価格：470円（税込507円）

発売日：1月17日（金）



■自社農園苺とピスタチオのムース

苺とピスタチオのコントラストが美しい鮮やかなケーキです。濃厚な味わいのピスタチオアーモンドスポンジに、相性の良いホワイトチョコクリームを入れたピスタチオムース※をあわせ、自社農園の苺をトッピングしました。甘酸っぱい苺や濃厚で香ばしいピスタチオの味わいが口の中に広がります。

※イタリア産ピスタチオペーストを使用。

価格：550円（税込594円）

発売日：1月17日（金）

※自社農園苺はトッピングのみに使用。



■自社農園苺のシュニッテン **数量限定**

ふわふわに焼き上げたメレンゲ※とスポンジで、口溶けの良い苺バタークリームをサンドし、自社農園苺をトッピングしました。軽い口あたりでやさしい甘さのシュニッテンは、食後のデザートにもおすすめです。

「シュニッテン」とは・・・メレンゲと卵黄の生地を交互に絞ったふんわり軽い生地クリームをサンドした、ウィーンを代表するお菓子。

※メレンゲに、シャトレゼ自社農場放牧平飼卵を使用。

価格：550円（税込594円）

発売日：1月17日（金）

※自社農園苺はトッピングのみに使用。



■フレーズ・フレーズ

ザクザク食感のフリーズドライ苺入りホワイトクランチチョコに、甘酸っぱい苺果肉入りジュレを入れた優しい甘さの苺ムースをのせ、フランボワーズ風味の練乳ナパージュをかけました。苺ムースや苺果肉入りジュレなど、苺のおいしさがたくさん詰まった見た目も可愛い苺のモチーフケーキです。

価格：400円（税込432円）

発売日：1月17日（金）

※自社農園苺は使用しておりません。



■自社農園苺のフレーズショート

新鮮で糖度が高い自社農園苺が主役のプレミアムなケーキです。契約農場のうみたて卵を使用しふんわりと焼き上げたスポンジで、ミルクのコク豊かな北海道産純生クリームと、甘くてジューシーな自社農園苺をたっぷりサンドしました。特別な日を華やかに彩る、パーティーシーンにもおすすめのホールケーキです。

価格：11cm 2,800円（税込3,024円）

14cm 3,200円（税込3,456円）

17cm 4,200円（税込4,536円）

発売日：1月17日（金）



■自社農園苺かなひめの大きな苺大福 粒餡

滋賀県産羽二重もち米を使用したコシの強い大福生地で、丁寧に炊き上げた自家炊き粒餡を包み、酸味が少なく甘み強い「かなひめ※」を挟みました。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味わえます。

※自社栽培苺

価格：160円（税込172円）

発売日：1月15日（水）



■自社農園苺かなひめの大きな苺大福 ミルク餡

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、ほんのりミルク風味に仕上げた自家炊き白餡を包み、酸味が少なく甘み強い「かなひめ」を挟みました。優しい味わいの白餡とあわせることで、かなひめの爽やかな甘さが口いっぱいに広がります。

価格：160円（税込172円）

発売日：1月15日（水）



■「YATSUDOKI」ブランドとは

「YATSUDOKI」とは、シャトレゼのプレミアムブランドです。ブランド名の「YATSUDOKI」は、山梨県と長野県にまたがる八ヶ岳や、末広がり「八」と、午後3時の「おやつ時」にちなんで名づけられました。八ヶ岳の自然と上品な素材をイメージした高級店のある店舗では、八ヶ岳高原の厳選した卵や牛乳を使用し、店舗で仕上げる専門店品質にこだわった「YATSUDOKI」オリジナルのケーキや焼き菓子を中心とした約150種類の商品を販売いたします。

■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860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860店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180店舗（2024年12月末時点）

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）