



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2025年12月19日

甘く華やかな新年のひとときを シャトレーゼ「新春スイーツ」 全国のシャトレーゼにて12月29日から期間限定販売

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、2026年の干支「午（うま）」をモチーフにしたプリンアラモードをはじめ、縁起の良いだるまをあしらったケーキや、色とりどりのフルーツを華やかに飾った豪華なデコレーションケーキなど、新年の幕開けにふさわしい「新春スイーツ」を、12月29日（月）から1月3日（土）まで期間限定・数量限定で販売いたします。

「新春スイーツ」特集ページ
<https://www.chateraise.co.jp/campaign/newyear/>

【新春を華やかに彩るデコレーションケーキ】

■2つの味が楽しめるスイーツパレードデコレーション

お正月らしい雰囲気のデコレーションケーキです。ダイス苺をサンドした苺のケーキと、ホワイトチョコクリームをサンドしたチョコケーキの2種類を組み合わせ、みずみずしいフルーツを立体的に飾り付けました。さらに鏡餅をイメージしたケーキをのせ、新春ならではの華やかさを演出しています。2つの味を一度に楽しめる、満足感のある一品です。

価格：4,500円（税込4,860円）17cm×16cm



■ニューイヤー アソートデコレーション

8種類のケーキを一度に楽しめるケーキです。苺みるく、ホワイトチョコレート、パリパリチョコレート、チョコバナナ、抹茶、ミックスベリー、レアチーズ、マロンの8種類を1個ずつ詰め合わせました。干支の「午（うま）」をはじめ、獅子舞や招き猫のお菓子をあしらい、新春らしいおめでたい装いに仕上げています。取り分けしやすいアソートタイプのため、年末年始の集まりにもおすすめです。

価格：3,908円（税込4,220円）直径17cm（8カット）



■2026 HAPPY NEW YEAR デコレーション

色鮮やかなフルーツとお正月飾りをあしらったデコレーションケーキです。ふんわりと焼き上げたスポンジで、口どけの良いホイップクリームとフレッシュ苺をサンドし、仕上げにりんご、キウイフルーツ、オレンジ、ブルーベリー、苺などのフルーツをたっぷりと飾りました。果実のみずみずしさが口いっぱいに広がる、華やかな一品です。

価格：2,204円（税込2,380円）直径14cm



【新春のひとときを気軽に楽しめる小物ケーキ】

■かわいい干支のプリンアラモード

お正月限定、2026年の干支「午（うま）」をモチーフにしたプリンアラモードです。ココアスポンジに、ホイップクリーム入りカスタードクリームと焼きプリンを重ね、オレンジ、キウイフルーツ、ブルーベリーなどのフルーツと、チョコクリームで作った「うま」をあしらいました。卵の風味豊かなプリンとフルーツのみずみずしい味わいが口いっぱいに広がります。

価格：528円（税込570円）



■賀正ケーキ おみくじだるま

新年の運だめしにぴったりな、だるまモチーフのケーキを今年もご用意しました。カカオの香り豊かなチョコプリンの上に、甘酸っぱく濃厚な苺ホワイトチョコムースを重ね、真っ赤な苺ナバージュとチョコで愛らしいだるまの形に仕上げています。飾りプレートには「大吉」「吉」「中吉」のいずれかが隠されており、おみくじを引くワクワク感を大人から子どもまで楽しめます。

価格：500円（税込540円）



■賀正ケーキ 栗きんとんモンブラン

金運や勝運を象徴するお正月の縁起物「栗きんとん」をイメージした、新春限定のモンブランケーキです。やさしい甘さのカスタード入りホイップクリームと、シンプルなホイップクリームの中に、栗の甘露煮を加え食感のアクセントをプラス。さらに、上品な甘味と香りを楽しめるなめらかな黄栗クリームで包み込み、贅沢で味わい深いモンブランに仕上げました。

価格：454円（税込490円）



上記、「新春スイーツ」販売期間：12月29日（月）～2026年1月3日（土）

詳細は、シャトレーゼ公式HP「新春スイーツ」特集ページからもご確認いただけます。

「新春スイーツ」特集ページ

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

なお、年末年始（12/31～1/3）の営業時間は店舗によって異なります。

各店舗の営業時間については、「年末年始の店舗営業時間変更一覧」をご覧ください。

<https://www.chateraise.co.jp/ec/t/t1135/>

■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
U R L：<https://www.chateraise.co.jp/>