



Châteraisé PREMIUM
YATSUDOKI



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2026年1月15日

自社農園苺の贅沢スイーツが勢ぞろい YATSUDOKI「スイーツフェア」 全国のYATSUDOKIにて1月16日から順次開催

菓子専門店「シャトレゼ」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16日（金）より順次開催いたします。自社農園苺のいちばんおいしい瞬間を逃さず仕立てた、みずみずしい苺スイーツをお楽しみください。

「YATSUDOKI スイーツフェア」特集ページ

<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16日（金）～1月25日（日）

1月23日（金）～2月1日（日）

1月30日（金）～2月8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。

■自社農園苺について

山梨県中央市に位置する「シャトレゼ豊富工場」の隣接地に、苺のハウス栽培施設を建設し、昨年末より収穫を開始しました。工場に隣接した自社農園で栽培することで、成熟してから収穫した糖度の高い苺を、鮮度を保ったまま使用することができます。また、栽培から管理まで自社で行うため、より安心・安全なお菓子づくりを実現しています。摘みたての苺をすぐに工場へ運ぶことで、輸送や包装にかかる負担を抑え、コスト削減と環境への配慮も両立しました。採れたてならではのみずみずしさを活かした自社農園苺は、YATSUDOKIのスイーツに仕立ててお届けします。



■自社農園苺のフリーズ・ムラング

甘酸っぱい自社農園苺に、爽やかな山梨県富士川町産柚子を合わせたカップデザートです。苺果肉入りジャム、苺カード、柚子香るマスカルポーネムース、軽やかな柚子メレンゲクリームを層に重ねました。見た目にも華やかで、苺と柚子の調和を楽しめます。

価格：540円（税込583円）

発売日：1月16日（金）

※自社農園苺35%（苺に占める割合）



■自社農園苺のミルフィーユ〜サバイヨン添え〜

発酵バターが香る香ばしいパイで、ほんのりキルシュ感じる濃厚なカスタード入りバタークリームをサンドし、卵の旨みと上品な甘さが広がるサバイヨンムースをのせ、表面を香ばしく焼き上げました。旬の自社農園苺を飾った、サクッと軽やかな食感とコク深い味わいを楽しめる一品です。

価格：630円（税込680円）

発売日：1月16日（金）

※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、運転時などご注意ください。



■自社農園苺のショコラモンブラン

香ばしくさっくりと焼き上げた苺果肉入りココアタルトに、苺果肉入りジャムとホイップクリームを重ね、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レート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絶妙に調和し、様々な食感も楽しめるケーキです。

価格：560円（税込604円）

発売日：1月16日（金）

※自社農園苺30%（苺に占める割合）



■自社農園苺とピスタチオのムース

苺とピスタチオの鮮やかなコントラストが目を引くケーキです。濃厚な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ーリーを合わせたピスタチオムース※を重ね、自社農園の苺をトッピングしました。甘酸っぱい苺と香ばしいピスタチオの風味が口いっぱいに広がる、華やかで上品な味わいです。

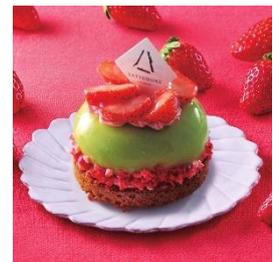
※イタリア産ピスタチオペーストを使用

価格：600円（税込648円）

発売日：1月16日（金）

※自社農園苺93%（苺に占める割合）

※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、運転時などご注意ください。



■自社農園苺のフロマージュタルト

北海道産クリームチーズを使用した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、北海道産純生クリームを絞り、新鮮で糖度の高い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、旬の今だけ味わえるタルトです。

価格：530円（税込572円）

発売日：1月16日（金）



■自社農園苺ショートケーキ

バター風味が広がるふんわりとしたスポンジで、口溶けの良い北海道産純生クリーム使用のホイップクリームと新鮮で糖度の高い自社農園苺をサンドしました。スポンジ、クリーム、苺のバランスが絶妙で、素材のおいしさを存分に味わえます。

価格：500円（税込540円）

発売日：1月16日（金）

※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、運転時などはご注意ください。



■自社農園苺のブリュレパルフェ

YATSUDOKIからの新提案！自社農園苺を使用した、食べ歩き専用のワンハンドスイーツです。香ばしく焼き上げたコーン型のサブレに、苺のマリネやフィナンシェ、純生クリームを重ね、仕上げに自社農園の放牧平飼たまごを使用した濃厚カスタードクリームをのせて、表面を香ばしくブリュレしました。苺のみずみずしさ、コクのあるクリーム、カリッとしたブリュレの食感が重なり合い、まるでケーキをワンハンドで味わっているかのような新感覚をお楽しみいただけます。

価格：650円（税込702円）

発売日：1月16日（金）

※食べ歩き専用商品のため、そのままのお渡しとなります。



■自社農園苺かなひめの大きな苺大福 粒餡

自社農園で極限まで熟した、甘みの強いかなひめ苺をまるごと一粒使用した苺大福です。羽二重もち米を使用したコシと粘りのある大福生地で、白州名水と北海道産小豆を使用して丁寧に炊き上げた自家炊き粒餡を包み、みずみずしい大粒のかなひめ苺を挟みました。もっちりとした生地、風味豊かな粒餡、甘さ際立つ苺が調和した、素材のおいしさを存分に味わえる苺大福です。

価格：180円（税込194円）



■自社農園苺かなひめの大きな苺大福 白餡

滋賀県産羽二重もち米を使用し、淡いピンク色に仕上げたコシと粘りのある大福生地で、白州名水を使用して丁寧に炊き上げた自家炊き白餡を包み、みずみずしい大粒のかなひめ苺を挟みました。やさしい味わいの白餡と合わせることで、かなひめ苺の爽やかな甘さが口いっぱいに広がる苺大福です。

価格：180円（税込194円）



■「YATSUDOKI」ブランドとは

「YATSUDOKI」とは、シャトレー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。

■株式会社シャトレゼファームについて

株式会社シャトレゼが2022年11月に設立した農業法人。本社は山梨県中央市。新鮮で安全安心な農産物を自らの手でつくり、プレミアム品質のお菓子に使用する目的で、ハウス苺の栽培に始まり放牧平飼いを特徴とする養鶏にも取り組んでいます。

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：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/>