



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2026年2月18日

怪獣級の衝撃食感へ進化！ 「チョコバッキー カジゴン」 全国のシャトレーゼで2月19日からリニューアル発売

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、人気アイス「チョコバッキー カジゴン」を、食感や味わいを改良し、2月19日（木）より全国でリニューアル発売いたします。



ザクザク感がさらに進化！圧倒的な岩碎食感

今回のリニューアルでは、お客様の声を活かし、原料の再選定やアイスの見直しを行うことで、全体の美味しさをさらに高めました。チョココーティング部分は、混ぜ込む菓子素材を従来のフィアンティースとコーンフレークから、フィアンティースとシュガーコーンクランチに変更し、軽快な食感はそのままに、よりザクザクとした食感が楽しめるよう改良しています。また、バニラアイスのコクをアップさせることで、風味豊かなチョコレートや焼き菓子と調和し、一口ごとに一体感のある味わいを感じられる仕立てにしました。

さらに、パッケージもリニューアルに合わせてデザインを調整しました。「街に突如出現した最強のチョコバッキー」をコンセプトに、今回新たにイメージキャラクター「怪獣カジゴン」がパッケージに登場。背景には稻妻の演出を加え、かじった瞬間の“バキッ”とした力強い衝撃をより想起させるデザインに仕上げています。これから多くのお客様に楽しんでいただけるよう進化した「チョコバッキー カジゴン」を、ぜひお楽しみください。

■商品概要

チョコバッキー カジゴン

人気アイス「チョコバッキー」に、ザクザク食感のフィアンティーヌとシュガーコーンクランチを混ぜ込んだチョコをコーティングし、パリッとザクッとした軽快な食感をプラスしました。風味豊かなコーティングチョコと焼き菓子の食感が重なり、さらに食べ応えのある一品に仕上げています。

価格：1本 100円（税込 108円）

6本入 550円（税込 594円）

発売日：2月 19日（木）



パッケージデザイン



■チョコバッキーとは

2018年3月の登場以来、シリーズ累計販売数6億本を突破したシャトレーゼを代表するアイスクリーム。一口かじるごとにパリッ、ゴリッ、バキッ、変化する「快・食感」が特徴で、ひとつひとつの表情が違うチョコ入りアイスバーです。

■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

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>