報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2026 年 8 月 25 日

旬の山梨県産シャインマスカットを贅沢に！
シャトレーゼ「シャインマスカットスイーツ」
全国のシャトレーゼにて期間限定販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 893 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 157 店舗（8 月 25 日時点）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、山梨県産シャインマスカットを使用した「シャインマスカットスイーツ」を、全国のシャトレーゼにて、8 月 26 日（水）より順次発売いたします。

シャトレーゼ本社のある山梨県は、日本一のぶどうの名産地。盆地特有の気候による昼夜の大きな寒暖差と長い日照時間に恵まれ、果実が甘く育つ環境が整っています。農家さんが大切に育てたシャインマスカットは、甘さが最も高まるタイミングを見極めて収穫。収穫した果実は新鮮なまま工場へ届け、みずみずしい味わいと華やかな香りを生かしてスイーツに仕立てています。旬を迎えたシャインマスカットの、みずみずしいおいしさをぜひお楽しみください。

「シャインマスカットスイーツ」特集ページ

https://www.chateraise.co.jp/campaign/shinemuscatfair2026/

※ぶどうは農産物のため、天候によって販売期間が変更になる場合がございます。

【シャインマスカットが彩る華やかケーキ】

■山梨県産シャインマスカットのレアチーズタルト

山梨県産シャインマスカットを隙間なく敷き詰めた贅沢なタルトです。フランス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で作ったタルトに、お店でカットしたみずみずしい山梨県産シャインマスカットを飾りました。口いっぱいに広がるシャインマスカットの上品な甘みと爽やかな余韻をご堪能ください。

価格：ピース 420 円（税込 453 円）

ホール 3,000 円（税込 3,240 円）直径 15cm
発売日：8 月 28 日（金）～ 10 月 1 日（木）頃まで
※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。

■旬のフルーツバトン 山梨県産シャインマスカット

苺クリームとミルクの風味豊かなホイップクリームをサンドしたケーキに、お店でカットしたみずみずしい山梨県産シャインマスカットをぎっしりと飾りました。苺クリームとシャインマスカットのおいしさが引き立て合う、贅沢なハーモニーをお楽しみください。
価格：1,500 円（税込 1,620 円）長さ 18cm
発売日：8 月 28 日（金）～ 10 月 1 日（木）頃まで
※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。

■旬ロール シャインマスカット

上品な甘みとほどよい酸味、フルーティーな香りが特徴のシャインマスカットと、口溶けなめらかなホイップクリームを、ふんわりしっとりとしたスポンジで包みました。切り分けやすく、ご家族でのシェアやお手土産にもおすすめです。
価格：1,700 円（税込 1,836 円）長さ 17.5cm
発売日：8 月 28 日（金）～ 10 月 22 日（木）まで
※販売時期により、山梨県産以外のシャインマスカットを使用する場合がございます。

■山梨県産シャインマスカットのフルーツパフェ

シャインマスカットとレモンで、見た目も味も爽やかに仕上げたパフェです。ぷるんと爽快なレモンピール入りレモンジュレやアロエのシロップ漬けに、香り豊かなシャインマスカットクリームとホイップクリームを重ね、フレッシュな山梨県産シャインマスカットをトッピングしました。
価格：480 円（税込 518 円）
発売日：8 月 28 日（金）～ 10 月 1 日（木）頃まで
※使用しているシャインマスカットのうち、山梨県産シャインマスカットを 98%使用。
※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。

■山梨県産シャインマスカットのフルーツボンブケーキ

爽やかな香りのシャインマスカットムースと、濃厚な香りと甘酸っぱい味わいのぶどうムースを組み合わせたケーキに、みずみずしい山梨県産シャインマスカットを飾り付けました。間に入れたりんごゼリー入りりんごソースが食感のアクセントになった、ぶどうづくしのケーキです。
価格：480 円（税込 518 円）
発売日：8 月 28 日（金）～ 10 月 1 日（木）頃まで
※使用しているぶどう原料のうち、山梨県産シャインマスカットを 96%使用。
※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。

■スクエアショート 山梨県産シャインマスカット

さまざまなフルーツをサンドした、豊かな味わいのショートケーキです。口溶けのよいホイップクリームとダイス苺、黄桃と洋梨のシロップ漬けをサンドしたケーキに、山梨県産シャインマスカットを飾り付けました。さまざまな果実の味わいを一度に楽しめる、贅沢なショートケーキです。
価格：390 円（税込 421 円）
発売日：8 月 28 日（金）～ 10 月 1 日（木）頃まで
※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。

■クレープ・オ・シャインマスカット

旬のシャインマスカットと桃を組み合わせた、暑い季節にもさっぱりと楽しめるクレープケーキです。スポンジ、桃果肉入りソース、サワークリームを重ねたケーキに、ホイップクリームを絞り、山梨県産シャインマスカットを飾りました。シャインマスカットの上品な甘みと華やかな香りに、桃のフルーティーな味わいと果肉感、サワークリームのほどよい酸味が調和した、軽やかな味わいに仕上げています。

価格：470 円（税込 507 円）

発売日：8 月 28 日（金）～ 10 月 22 日（木）頃まで

※店舗によってお取り扱いのない場合がございます。

■プレミアムフレジェ ナガノパープル&山梨県産シャインマスカット

2 種のぶどうを一度に味わえる贅沢なフレジェです。ホイップクリームとさっぱりとした味わいの洋梨ジュレを合わせたケーキに、華やかで上品な香りが特徴の山梨県産シャインマスカットと、深みとコクのある香りが特徴のナガノパープルを飾り付けました。2 種のぶどうの豊かな甘みと、洋梨ジュレの爽やかな味わいが調和した、見た目にも華やかな一品です。

価格：650 円（税込 702 円）

発売日：9 月 2 日（水）～ 10 月 1 日（木）まで

※使用しているぶどう原料のうち、山梨県産シャインマスカットを 82%使用。

【シャインマスカットが主役のひんやりチルドスイーツ】

■山梨県産シャインマスカットのふんわりロール

山梨県産シャインマスカットを使用した、果汁あふれるロールケーキです。ふんわりと焼き上げたスポンジで、マスカット風味のホイップクリームと、甘くみずみずしい山梨県産シャインマスカットをやさしく包み込みました。爽やかな甘さのクリームが、シャインマスカットの甘みをより一層引き立てます。

価格：220 円（税込 237 円）

発売日：8 月 26 日（水）～ 10 月 1 日（木）頃まで

■山梨県産シャインマスカットのクリームあんみつ

旬の山梨県産シャインマスカットを使用した、季節限定のクリームあんみつです。みずみずしく芳醇なシャインマスカットに、自家炊き粒餡、マンゴーシロップ漬け、自家炊き塩豆、白玉風団子、寒天を組み合わせ、彩り豊かに仕上げました。中央のホイップクリームや黒蜜をお好みで合わせることで、味わいの変化を楽しめます。

価格：360 円（税込 388 円）

発売日：8 月 26 日（水）～ 10 月 1 日（木）頃まで

■山梨県産シャインマスカットのホイップクリーム大福

やわらかくふわふわの餅生地で、自家炊き粒餡を加えたホイップクリームと、ジューシーな山梨県産シャインマスカットを丸ごと一粒包みました。やわらかい餅、芳醇な香りのシャインマスカット、ほのかに小豆を感じるホイップクリーム、3 つの味わいが調和した和スイーツです。

価格：200 円（税込 216 円）

発売日：8 月 26 日（水）～ 10 月 1 日（木）頃まで

【シャインマスカットを楽しむ、涼やかな和菓子】

■山梨県産シャインマスカット大福

シャインマスカットを一粒使用した大福です。滋賀県産羽二重もち米を使用したコシのある生地で、マスカット風味の白餡と山梨県産シャインマスカットを丸ごと一粒包みました。シャインマスカットの爽やかな酸味と、白餡の優しい甘みがバランスよく調和し、贅沢な味わいに仕上がっています。

価格：200 円（税込 216 円）

発売日：8 月 26 日（水）～ 9 月 29 日（火）頃まで

■山梨県産シャインマスカットのぶどう餅

みずみずしい山梨県産シャインマスカットを求肥で丁寧に包んだ、シンプルながらも贅沢な味わいの和菓子です。求肥のもちっとした食感のあとに、シャインマスカットのジューシーな果汁が口いっぱいに広がります。見た目が涼やかで上品なぶどう餅は、夏の贈り物やおもてなしにもおすすめです。

価格：3 個入 400 円（税込 432 円）

発売日：8 月 26 日（水）～ 9 月 29 日（火）頃まで

■旬の雫 山梨県産シャインマスカット

山梨県産シャインマスカットを包んだくず饅頭を、自社ワインを使用したマスカット味のクラッシュゼリーと合わせた、見た目も味も爽やかな和菓子です。冷蔵庫で冷やしていただくとより一層おいしくお召し上がりいただけます。

価格：3 個入 400 円（税込 432 円）

発売日：8 月 26 日（水）～ 9 月 29 日（火）頃まで

■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 893 店舗（YATSUDOKI 含む)、海外 7 ヶ国 157 店舗（8 月 25 日時点）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： 2,700 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　山梨県甲府市下曽根町 3440-1
店 舗 数： 国内 893 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 157 店舗（8 月 25 日時点）
創　業　： 1954 年（昭和 29 年）12 月 20 日
Ｕ Ｒ Ｌ： https://www.chateraise.co.jp/