報道関係各位
株式会社シャトレーゼ
NEWS RELEASE

2026 年 11 月 19 日

選ぶ楽しさが広がる、シャトレーゼのクリスマス
「Christmas Cake Collection 2026」
全国のシャトレーゼにて 12 月 15 日（火）まで店頭予約受付中

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 894 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国・地域 156 店舗（11 月 19 日現在）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、全国のシャトレーゼにて、クリスマスケーキの予約を 12 月 15 日（火）まで受け付けています（Web は 12 月 14 日（月）21 時までの受付となります）。
今年は、苺と純生クリームを合わせたプレミアムケーキや、静岡県産「きらぴ香」苺を使用した数量限定の「Xmas ジュエルフレーズ」、8 種類の味を楽しめるアソートデコレーション、サンタやトナカイをかたどった小さなケーキなど、多彩なラインアップを取り揃えました。中でも注目は、今年新発売の「Xmas タルト・オ・キャラメル」。ほろ苦いキャラメルクリームとチョコレートガナッシュを重ね、職人が一台ずつ手描きで仕上げるマーブル模様が特徴です。今年のクリスマスも、シャトレーゼのケーキとともに、笑顔あふれる特別なひとときをお楽しみください。



シャトレーゼ公式サイト 「クリスマス 2026」特集ページ
https://www.chateraise.co.jp/campaign/xmas/

■予約方法
店頭受付期間：10 月 2 日（金）～12 月 15 日（火）まで
Web 受付期間：10 月 2 日（金）～12 月 14 日（月）21 時まで（一部商品・店舗を除く）
※Web 予約は、お受取希望日の 5 日前の 21 時までにお申し込みください。
お渡し期間：商品やご予約方法によって異なります。詳細は特集ページをご覧ください。

＜カシポ会員限定特典＞
対象の Xmas デコレーションケーキ（Xmas アイスケーキ含む）1 個につき、
11 月 30 日（月）までのご予約・ご入金でポイント 5 倍、
以降は各予約締切までのご予約・ご入金でポイント 3 倍となります。
※店頭では会員証のご提示が必要です。
※ポイントは商品お渡し後に付与します。通販は対象外です。

【贅沢な味わいを堪能するプレミアムケーキ】

■Xmas プレミアム純生苺デコレーション



ふんわりとしたスポンジに、バニラが香る純生クリーム、フレッシュな苺と苺果肉入り苺ソースを重ねました。側面と上面にもふんだんに苺を飾り、苺とクリームの味わいを堪能できる一台です。
価格： 5,200 円（税込 5,616 円）直径 13cm
お渡し期間：12 月 12 日（土）～25 日（金）

■Xmas ジュエルフレーズ ※数量限定



静岡県産「きらぴ香」苺を中にも上にもたっぷり使用。しっとりとしたアーモンドスポンジと、バニラがほのかに香る純生クリームを合わせ、宝石箱のように仕上げました。
価格： 18,000 円（税込 19,440 円）22cm×20cm
お渡し期間：12 月 19 日（土）～25 日（金）
店頭予約のみ：12 月 6 日（日）まで／先着 1,500 台限定
※予定数に達し次第、受付終了。専用の保冷バッグ付き。

■Xmas プレミアム・ルージュ



苺、ラズベリー、カシスのムースに、バニラスポンジとピスタチオプリンを重ねた赤いケーキ。ホワイトチョコをまとったフィアンティーヌが、サクッとした食感を添えます。
価格： 5,000 円（税込 5,400 円）直径 14cm
お渡し期間：12 月 12 日（土）～25 日（金）

■Xmas プレミアム・ミロワールショコラ



カカオの香りとほろ苦さを感じるチョコムースに、バニラビーンズ入りバニラブリュレを合わせました。ナッツやカカオニブ、カラメルチップが食感のアクセントです。
価格： 5,000 円（税込 5,400 円）直径 14cm
店頭お渡し：12 月 1 日（火）～25 日（金）
Web お渡し：12 月 14 日（月）～25 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。

■Xmas タルト・オ・キャラメル



自家製のココアアーモンドタルトに、ほろ苦いキャラメルクリームやチョコレートガナッシュを重ねました。キャラメルシュガーチップの食感と、手描きのマーブル模様が特徴です。

価格： 4,000 円（税込 4,320 円）直径 14cm

店頭お渡し：12 月 1 日（火）～25 日（金）

Web お渡し：12 月 14 日（月）～25 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。

■Xmas ノエル・マッチャ ～宇治抹茶と香ばしサブレの重なり～



宇治抹茶を練り込んだサブレに、黒糖を隠し味にした抹茶クリームを重ねました。自家炊き粒餡の甘みとカシューナッツの食感が、抹茶の香りを引き立てます。

価格： 4,200 円（税込 4,536 円）直径 15cm

店頭お渡し：12 月 1 日（火）～25 日（金）

Web お渡し：12 月 14 日（月）～25 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。

【分け合って楽しむデコレーションケーキ】

■Xmas 苺デコレーション



口どけの軽いスポンジでフレッシュな苺とミルク感のあるホイップクリームをサンドし、上面にも苺を飾った定番のケーキです。

価格： 4,000 円（税込 4,320 円）直径 14cm

5,000 円（税込 5,400 円）直径 17cm

お渡し期間：12 月 1 日（火）～25 日（金）

※写真は 17cm です。

■Xmas 2 つの味が楽しめるデコレーション



苺果肉入り苺ソースをサンドしたショートケーキと、チョコレートシロップやシリアル入りチョコレートが入ったチョコケーキを半分ずつ合わせました。別添の苺はお好みで飾りつけてお楽しみいただけます。

価格： 3,900 円（税込 4,212 円）直径 14cm（苺別添 3 個）

4,400 円（税込 4,752 円）直径 17cm（苺別添 5 個）

お渡し期間：12 月 1 日（火）～25 日（金）

※写真は 17cm です。14cm にはバウムクーヘンは付きません。

■Xmas アソートデコレーション



苺みるく、パリパリチョコレート、ホワイトチョコレート、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 種を、1 カットずつ詰め合わせました。

価格： 4,200 円（税込 4,536 円）直径 17cm（8 カット）

お渡し期間：12 月 1 日（火）～25 日（金）

※レアチーズに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。

【素材にこだわったスペシャルケーキ】

■Xmas フルーツタルトデコレーション



自家製アーモンドスポンジタルトに苺果肉入り苺ソースとカスタード入りホイップクリームを合わせ、メロン、オレンジ、キウイフルーツなど、彩り豊かなフルーツを飾りました。

価格： 4,000 円（税込 4,320 円）直径 15cm

お渡し期間：12 月 12 日（土）～25 日（金）

■国産和栗使用 Xmas モンブランデコレーション



和栗のバタークリームや甘露煮を重ね、仕上げに和栗クリームを絞りました。栗の豊かな香りと、ほくほくとした食感を楽しめるケーキです。

価格： 4,200 円（税込 4,536 円）直径 13cm

お渡し期間：12 月 1 日（火）～25 日（金）

■フランス産クリームチーズ使用 Xmas トリプルチーズデコレーション



スフレチーズ、ベイクドチーズ、レアチーズクリームを一台で楽しめます。白いチョコレートやトリュフを飾り、ホワイトクリスマスを表現しました。

価格： 3,900 円（税込 4,212 円）直径 14cm

お渡し期間：12 月 1 日（火）～25 日（金）

【カロリー・糖質カットのケーキ】

■カロリーハーフ＆糖質 70%カット※1・2 Xmas デコレーション



カロリーや糖質が気になる方に向けたショートケーキ。カロリーや糖質に配慮しながら、クリスマスのデザートを楽しみたい方におすすめです。

価格： 3,700 円（税込 3,996 円）直径 14cm（苺別添 6 個）

店頭お渡し：12 月 1 日（火）～25 日（金）

Web お渡し：12 月 14 日（月）～25 日（金）

1 カット（5 等分）当たり：カロリー195kcal、糖質 12.1g（エリスリトール・マルチトールを除く）

※1 糖質は、体に吸収されにくいエリスリトール・マルチトールを除いて算出しています。

※2 カロリー50%・糖質 70%カットは、日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）の「ショートケーキ」と 100g 当たりで比較した数値です。

※一度に食べ過ぎるとお腹がゆるくなる場合がございます。

■糖質 77%カット※1・2 Xmas 濃厚チョコデコレーション



糖質を抑えながらも、濃厚なチョコレートの味わいを楽しめるクリスマスケーキです。

価格： 3,700 円（税込 3,996 円）直径 14cm

店頭お渡し：12 月 1 日（火）～25 日（金）

Web お渡し：12 月 14 日（月）～25 日（金）

1 カット（5 等分）当たり：糖質 7.3g（エリスリトール・マルチトールを除く）

※1 糖質は、体に吸収されにくいエリスリトール・マルチトールを除いて算出しています。

※2 糖質 77%カットは、当社「パリパリチョコショート」と 100g 当たりで比較した数値です。

※一度に食べ過ぎるとお腹がゆるくなる場合がございます。

【卵や小麦粉を使用していないケーキ】

■乳と卵と小麦粉を使用していない Xmas デコレーション



乳の代わりに豆乳、卵の代わりに大豆たんぱく、小麦粉の代わりに米粉を使用。甘酸っぱい苺コンポートで仕上げました。別添の新鮮な苺をお好みで飾りつければオリジナルケーキの完成です。

価格： 3,800 円（税込 4,104 円）直径 14cm（苺別添 6 個）

店頭お渡し：12 月 1 日（火）～25 日（金）

Web お渡し：12 月 14 日（月）～25 日（金）

※特定原材料とそれに準ずるもののうち、大豆・ゼラチンを使用しています。

※大豆由来の原料を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※乳・卵・小麦を含む商品と共通の設備で製造しておりますが、乳・卵・小麦のアレルゲン検査を行い出荷しています。

※アレルギーに関する詳細は、各商品の表示または公式サイトをご確認ください。

■卵と小麦粉を使用していない Xmas チョコデコレーション



米粉と乳たんぱくを使ったスポンジに、濃厚なチョコクリームを合わせました。別添の苺を自由に飾りつけてオリジナルのケーキ作りをお楽しみいただけます。

価格： 3,800 円（税込 4,104 円）直径 14cm（苺別添 6 個）

店頭お渡し：12 月 1 日（火）～25 日（金）

Web お渡し：12 月 14 日（月）～25 日（金）

※特定原材料とそれに準ずるもののうち、乳・大豆・ゼラチンを使用しています。

※乳製品を使用しておりますので、乳アレルギーの方にはおすすめできません。

※大豆由来の原料を使用していますので、大豆アレルギーの方にはおすすめできません。

※卵・小麦を含む商品と共通の設備で製造しておりますが、卵・小麦のアレルゲン検査を行い出荷しています。

※アレルギーに関する詳細は、各商品の表示または公式サイトをご確認ください。

【クリスマスにぴったりの小さなケーキ】



Xmas ゆかいなサンタさん
苺クリームとダイス苺に、やさしい甘さのキャラメルクリームを合わせました。



Xmas かわいいトナカイさん
濃厚なチョコクリームに、バナナ果肉入りソースとアーモンドクッキークランチを合わせました。



Xmas まんまるゆきだるま
ブルーベリークリームとブルーベリー果肉入りソースを、ホイップクリームで包みました。

価格： 450 円（税込 486 円）各種 8cm
お渡し期間：12 月 1 日（火）～25 日（金）（店頭のみ）

■Xmas パーティーボックス
サンタ、トナカイ、ゆきだるまのかわいいミニサイズのカップケーキを 1 個ずつ、クリスマスデザインの箱に詰め合わせました。
価格： 1,430 円（税込 1,544 円）3 個入
お渡し期間：12 月 1 日（火）～25 日（金）
※店頭のみ。Web 予約・通販でのお取り扱いはありません。



このほか、クリスマスを待つひとときに楽しめるシュトーレンやパネトーネ、贈り物におすすめの焼き菓子詰め合わせもご用意しています。一部のケーキは公式オンラインショップでお取り寄せいただけます。
※価格・取り扱いは一部店舗で異なる場合があります。詳細や予約方法については公式サイトをご覧ください。
クリスマス 2026 特集ページ ／ 通販のクリスマスケーキ

■シャトレーゼについて
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 894 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国・地域 156 店舗（11 月 19 日現在）で展開しています。

■株式会社シャトレーゼ 会社概要
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
創業： 1954 年（昭和 29 年）12 月 20 日
URL：https://www.chateraise.co.jp/