



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年10月18日

個性溢れるケーキで、クリスマスをもっと特別に 「シャトレーゼ Christmas Cake Collection2024」 全国のシャトレーゼにて12月15日まで予約受付中

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内850店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180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、全国のシャトレーゼにて、クリスマスケーキのご予約を12月15日（水）まで受付中です。



今年は前後が平日に挟まれた“平日クリスマス”。少人数でのパーティーや、家族と過ごす時間が多くなると予想し、食べきりサイズのデコレーションケーキを新たに展開するなど、様々なクリスマスシーンを彩る、個性溢れるケーキ全45種類を揃えました。おすすめは、平日でも手軽に特別感を演出できるPREMIUMケーキ。年に一度のクリスマスが特別な時間になりますように。

シャトレーゼ公式HP「クリスマス2024」特設ページ

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

【厳選素材を贅沢に使用した、年に一度のPREMIUMケーキ】

■Xmas ジュエルフレーズ ※数量限定 先着1000個限定

静岡県産さらび香苺を贅沢に使用した、宝石箱のような大型プレミアムケーキです。キルシュとレモンリキュールをほんのりきかせたアーモンドスポンジで、くちどけの良いホイップクリームと、甘さと酸味のバランスが良い静岡県産さらび香苺をサンドしました。キラキラ輝く苺とマーブル模様のチョコで着飾った、贅を尽くした最高級のショートケーキです。

価格：15,000円（税込16,200円）サイズ：22cm×20cm

お渡し日限定：12月21日（土）～12月25日（水）

※ご予約は店頭にて12月8日（日）までお願いいたします。

※先着で数量に達した場合は受付終了となります。



■Xmas プレミアム苺デコレーション

ふんわりと焼き上げたスポンジで、ジューシーな苺と、甘酸っぱい苺ソース、カスタード入りホイップクリームをサンドし、天面にも苺をたっぷりとし飾りました。みずみずしい苺にコク深いクリームを合わせた、王道かつ特別なクリスマスケーキです。

価格：①14cm 4,800円（税込 5,184円）

②11cm 3,800円（税込 4,104円）

お渡し日限定：12月14日（土）～12月25日（水）



■Xmas プレミアム・ミロワールショコラ

厳選したチョコレートを使用した、クリスマス限定のプレミアムデコレーションです。スパイスの香りとやわらかな苦みが特徴のガーナ産カカオを使用したチョコレートムース※に、バニラブリュレと食感のアクセントとなるナッツを合わせ、艶々のグラサージュをかけました。大人も満足な贅沢なおいしさです。

価格：4,500円（税込 4,860円）サイズ：14cm

取扱期間：12月1日（日）～12月25日（水）

※カカオ66%のフランス産クーベルチュールチョコレートを使用



■Xmas プレミアム・ルージュ

真紅に包まれたパーティーを華やかに飾るクリスマスケーキです。3種のベリー（苺・ラズベリー・カシス）ムース、ココアスポンジ、濃厚なピスタチオプリンを合わせ、艶やかな赤いナパージュで包みました。切り分けると現れるクリスマス色の鮮やかな断面が、クリスマスムードをさらに高めます。

価格：4,800円（税込 5,184円）サイズ：14cm

お渡し日限定：12月14日（土）～12月25日（水）



【幅広い世代が楽しめる！おすすめのバラエティケーキ】

■国産和栗使用 Xmas モンブランデコレーション

和栗本来の豊かな風味を存分にご堪能いただける、見た目も華やかなクリスマス限定のモンブランデコレーションです。ココアスポンジ、カスタード入りホイップクリーム、和栗甘露煮、和栗バタークリームを重ね、栗の風味豊かな国産和栗のクリームで花びらのように美しく仕上げました。和栗のほくほく感と豊かな香りで、ほっこりと心まで満たされるケーキです。

価格：3,800円（税込 4,104円）サイズ：12cm

取扱期間：12月1日（日）～12月25日（水）



■Xmas フルーツトレイン プレゼントサンタ号

サンタとトナカイが列車に乗ってプレゼントを届けに行く様子をイメージした、パーティーの主役にもってこいのクリスマスケーキです。チョコのロールケーキ、苺風味ケーキ、チョコケーキ、フルーツケーキを組み合わせ、ホイップクリームや色とりどりのフルーツを飾りました。

いろんなおいしさを乗せて、出発進行！

価格：4,800円（税込 5,184円）長さ：36cm

お渡し日限定：12月14日（土）～12月25日（水）



■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
ホワイトクリスマスイメージした、3種類のチーズを一度に味わえるスペシャルなチーズケーキです。さっぱりとしたレアチーズクリームに濃厚なバイクドチーズケーキ、スフレチーズケーキを合わせ、瀬戸内レモンソースでさわやかに仕上げました。チーズ好きの方におすすめのクリスマスケーキです。

価格：3,300円（税込 3,564円）サイズ：14cm

取扱期間：12月1日（日）～12月25日（水）



■Xmas ブッシュ・ド・ノエル

クリスマスの定番！ファミリーにも人気の切り株をモチーフにしたケーキです。シリアル入りチョコとホイップクリームをココアスポンジで巻いたロールケーキに、たっぷりのチョコクリームと、きのこに見立てた焼きチョコ菓子、チョコレートで作ったサンタとトナカイを飾りました。チョコのおいしさを思う存分満喫できる、チョコ尽くしのクリスマスケーキです。

価格：3,300円（税込 3,564円）長さ：20cm

取扱期間：12月1日（日）～12月25日（水）



【豊富なサイズ展開も嬉しい、ファミリーに人気のクリスマスデコレーションケーキ】

■Xmas 苺デコレーション

シャトレゼのこだわりが詰まった定番のデコレーションケーキです。フレッシュな苺と、ミルク感あふれるホイップクリームを、ふんわりと焼き上げたスポンジでサンドし、仕上げに大粒の苺を飾りました。幅広い世代に愛される、素材の味が活かしたシンプルなケーキです。

価格：①17cm 4,300円（税込 4,644円）4～6人向け

②14cm 3,300円（税込 3,564円）3～4人向け

③11cm 2,600円（税込 2,808円）2～3人向け

取扱期間：12月1日（日）～12月25日（水）



■Xmas 2つの味が楽しめるデコレーション

苺ショートとチョコケーキ、どちらの味も食べたい方におすすめの2つの味が楽しめるケーキです。ふんわり軽やかなスポンジで、ホイップクリームと苺果肉入り苺ソースをサンドしたショートケーキと、ココアスポンジでチョコクリームとシリアル入りチョコをサンドしたチョコケーキを組合せ、シュークリームやチョコレートのサンタさんとトナカイをのせました。苺は別添えなので、みんなで楽しく自由に飾りつけできるのも嬉しいポイント。

価格：①20cm 4,100円（税込 4,428円）苺別添6個

②17cm 3,600円（税込 3,888円）苺別添5個

③14cm 3,100円（税込 3,348円）苺別添3個

取扱期間：12月1日（日）～12月25日（水）



【健康を気づかう方へ。からだにやさしいクリスマスケーキ】



糖質 78%カット Xmas 濃厚チョコデコレーション

カロリーハーフ&糖質 70%カット Xmas デコレーション

■糖質 78%カット Xmas 濃厚チョコデコレーション※

身体に吸収されにくい糖を使用した低糖チョコクリームと、食物繊維や大豆粉を使用した低糖ココアスポンジで作ったチョコケーキに、砂糖不使用のクーベルチュールチョコレートを使用した低糖チョコガナッシュをコーティングすることで、糖質を抑えながらも濃厚なチョコを感じられるケーキに仕上げました。

価格：3,000 円（税込 3,240 円）サイズ：14cm

取扱期間：12 月 1 日（日）～ 12 月 25 日（水）

1 カット（5 等分）糖質 6.7g（エリスリトール、マルチトールを除く）

※糖質はエリスリトールとマルチトールを指す。当社「パリパリチョコショート（100g 換算）」と比較して糖質 78%カット

■カロリーハーフ&糖質 70%カット Xmas デコレーション※

カロリーや糖質は気になるけれど、クリスマスケーキを楽しみたいヘルシー志向の方におすすめのショートケーキです。カロリーを抑えたヘルシースポンジとヘルシークリームに、甘酸っぱい苺ソースをサンドすることで、普通のケーキと変わらない美味しさを実現しています。

価格：3,000 円（税込 3,240 円）サイズ：14cm 苺別添 6 個

取扱期間：12 月 1 日（日）～ 12 月 25 日（水）

1 カット（5 等分）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）

※糖質はエリスリトールとマルチトールを指す。日本食品標準成分表 2015 年版（七訂）「ショートケーキ」と比較して糖質 70%カット

【アレルギーでお悩みの方も、みんなでお祝いできるクリスマス！】

■乳と卵と小麦粉を使用していない Xmas デコレーション

みんなと一緒においしいひとときが過ごせるよう、味にこだわってつくった乳と卵と小麦粉を使用していないクリスマスデコレーションです。ホイップクリームの代わりに豆乳クリームを使用し、スポンジには卵の代わりに大豆たんぱくを、小麦粉の代わりに米粉を使用しています。口どけの良い米粉のスポンジで、やさしい甘さの豆乳クリームと甘酸っぱい苺のコンポートをサンドしました。別添の新鮮な苺と、乳卵小麦不使用のデコレーションセットを自由に飾り付けて、オリジナルのデコレーションをお楽しみいただけます

価格：3,200 円（税込 3,456 円）サイズ：15cm 苺別添 6 個

取扱期間：12 月 1 日（日）～ 12 月 25 日（水）

※特定原材料とそれに準ずるもの 28 品目のうち、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

※乳アレルギーの方でも食べられるチョコプレート付き



【アイスデコレーション】

■THE ICE CREAM SHOP

暖かい部屋で囲む、冷たいクリスマスケーキ！色々な味が楽しめる、アソートタイプのアイスケーキです。8種類のフレーバー（ストロベリー、北海道バター、トリプルナッツチョコ、ラズベリーチーズ、クッキークリーム、ナッティキャラメルバニラ、ベイクドチーズ、ピスタチオミルク）のアイスに、マドレーヌやバウムクーヘンといった焼き菓子を飾り、ホームパーティーぴったりの華やかなアイスケーキに仕上げました。冷凍庫で長期保管できるので、2つ目のケーキとしても人気です。

価格：2,800円（税込3,024円）サイズ：17cm（8カット）

取扱期間：12月1日（日）～12月25日（水）



上記の他にも、味とデザインにこだわったケーキや焼き菓子を詰め合わせたウィンターギフト、クリスマスまで楽しむ伝統的な菓子パン「シュトーレン」など、クリスマス盛り上げる商品を種類豊富に取り揃えております。

クリスマス関連商品の詳細や予約方法については公式サイトをご覧ください。

シャトレーゼ公式 HP「クリスマス 2024」特設ページ

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

なお、一部商品はシャトレーゼオンラインショップでもお取り寄せが可能です。

シャトレーゼオンラインショップ「クリスマス特集 2024」

<https://www.chateraise.co.jp/ec/c/cXmcakeec/>



■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850店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180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。

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：1,800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850店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180店舗（2024年10月1日時点）

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>

< 本件に関する報道関係者お問い合わせ先 >

シャトレゼ広報室 担当：中島、原

[TEL：055-266-5073](tel:055-266-5073) MAIL：pr@chateraise.co.jp