



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年10月29日

大人気チーズブッセが生まれ変わって新登場！ シャトレーゼ「豊酪（ほうらく）」 全国のシャトレーゼで11月1日（金）より販売開始

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、涼しい時期限定の大人気洋菓子「豊酪」を、全国のシャトレーゼにて、11月1日（金）よりリニューアル発売いたします。



【さらにおいしくなった”新”豊酪】

20年以上続くロングセラー商品「豊酪」のさらなる磨き上げを行い、ついに、理想の一品が完成いたしました。今回特に力を入れたのは、生地の改良。さっくり・ふんわりとしたブッセ生地に、バランスよく馴染む濃厚チーズクリーム。こだわりが詰まったシャトレーゼ渾身のチーズブッセをご堪能ください。

【商品特徴】

■生地

大きく変わったのは、このブッセ生地。生地の配合を見直し、高温短時間で焼き上げることで、ふわっとしているのに歯切れが良い、ほろっとした理想の食感を実現しました。進化したこだわりの生地を、チーズクリームと一緒に楽しんでみてください。



■濃厚なチーズクリーム

やさしい味わいのエダムチーズと風味豊かなカマンベールチーズを使用。2種のチーズパウダーをブレンドしたクリームは従来に比べてチーズ感がアップしました。ダイス状のプロセスチーズがチーズの風味をさらに引き立てる、濃厚なチーズクリームに仕上げています。



【商品概要】

■豊酪（ほうらく）

ふっくらと焼き上げたブッセ生地に、エダムチーズとカマンベールの2種類のチーズを使用したチーズクリームをはさみました。さっくり食感の口溶けの良いブッセ生地と、しっかりとした味わいのチーズクリーム、そしてクリームにブレンドされたダイス状のプロセスチーズのバランスが絶妙な、季節限定のチーズブッセです。

価格：130円（税込140円）

発売日：2024年11月1日（金）

■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 MAIL：pr@chateraise.co.jp