



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2023年5月16日

## 瀬戸内レモンを使用した爽やかスイーツ 「瀬戸内レモンのモンブラン」「シトロン」 全国の YATSUDOKI で期間限定販売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内 750 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 9ヶ国 164 店舗展開する菓子メーカー、株式会社シャトレゼ（本社：山梨県甲府市、代表取締役社長：古屋 勇治）は、太陽の光をいっぱい浴びながら育った新鮮な瀬戸内レモンを使用したケーキ2種を、全国の YATSUDOKI にて5月19日（金）より期間限定で販売いたします。



### ■瀬戸内レモンのモンブラン

初夏に食べたい、見た目も味も爽やかなモンブランです。サクッと香ばしいタルト生地に、糖度が高く優しい酸味が特徴の瀬戸内レモン果汁を使用したレモンクリームを絞り、中に八ヶ岳高原のはちみつを使用したはちみつクリームと、濃厚なレモンカードを入れました。レモンクリームに入っているほんのり苦味のあるレモン皮が、味のアクセントになっています。

価格：460円（税込 496円）



### ■シトロン

鮮やかなレモンイエローが目を引く、見た目もかわいい夏限定のケーキです。瀬戸内レモンの果汁と、北海道産とフランス産をブレンドしたクリームチーズ、八ヶ岳高原のしぼりたて牛乳で作った爽やかなレモンレアチーズムースに濃厚なレモンカードを入れ、レモン風味のグラサージュショコラでコーティングしました。レモンの爽やかな香りが口いっぱいに広がります。

価格：480円（税込 518円）



上記、瀬戸内レモンを使用したスイーツの販売期間：5月19日（金）～ 8月下旬頃まで  
※採れたての農産物を使用していますので、終了日は天候によって変更する場合がございます。

## ■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760店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国165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760店舗（YATSUDOKI含む）、海外9ヶ国165店舗（2023年5月1日時点）

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>

お客様相談室：0120-005152（受付時間9：00～17：00）