



Châteraisé PREMIUM
YATSUDOKI



報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2024年5月29日

旬のさくらんぼを使用した贅沢スイーツ YATSUDOKI「旬のさくらんぼフェスタ」 全国のYATSUDOKIにて期間限定販売

菓子専門店「シャトレゼ」を国内840店舗（YATSUDOKI含む）、海外8ヶ国180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、国内に20店舗を展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI」にて、産地直送の甘くみずみずしいさくらんぼを使用したスイーツが揃う「旬のさくらんぼフェスタ」を、6月5日（水）より期間限定で開催いたします。



【甘くみずみずしい真っ赤に熟したさくらんぼ】

毎年大好評のさくらんぼフェスタ。一番おいしい時期の旬のさくらんぼを産地より直送し、店内で仕立てたさくらんぼスイーツが、ケーキケースに勢揃いします。さらに今年は、希少な山形県産の新ブランドさくらんぼ「やまがた紅王」を使用したショートケーキを数量限定で発売いたします。スイーツとさくらんぼの贅沢な組合せをお楽しみください。

○6月5日（水）～ 山梨県南アルプス市 西村農園のさくらんぼ

山梨県の西側にある南アルプス市は、果物の生産に適した気候の地域です。西村農園の水はけのよい土壌で育てられたさくらんぼは、さっぱりとした甘みと柔らかな果肉が特徴です。

○6月中旬頃～ 山形県産 さくらんぼ

全国生産量の、実に7割を占める山形県。高い山々に囲まれ、昼と夜の寒暖差の激しい気候で育ったさくらんぼは、良質で甘みが強くハリのある食感とジューシーな果肉が特徴です。

※とれたての農産物を使用しておりますので、発売開始と終了は天候によって変更する場合がございます。

■ さくらんぼのショートケーキ

鮮やかに輝く紅色のさくらんぼが主役のショートケーキです。契約農家のうみたて卵を使用したふんわり食感のスポンジと、口溶けの良い北海道産純生クリームで苺をサンドしたケーキに、旬のさくらんぼを飾りました。甘酸っぱいさくらんぼがクリームの程よい甘みとバランスよく合わさった、季節限定の味わいです。

価格：2,500円（税込 2,700円）／サイズ：直径 11cm



■ さくらんぼのフロマージュタルト

旬のさくらんぼを味わう季節のタルトです。フランス産クリームチーズを使用した爽やかな酸味のレアチーズクリーム、スポンジ、カスタード入りホイップクリームで作ったタルトの上に、北海道産純生クリームを重ね、さくらんぼと苺を飾りました。爽やかなチーズクリームが、さくらんぼのみずみずしさと上品な甘みをよりいっそう引き立てます。

価格：490円（税込 529円）



■ さくらんぼと桃のパナコッタ

三層仕立ての見た目も味も爽やかな初夏にぴったりのカップデザートです。八ヶ岳契約牧場のしぼりたて牛乳を使用したレモン風味のパナコッタに、キルシュジュレと山梨県産の桃ピューレを使用した桃ジュレを合わせ、旬のさくらんぼをジュレの中に入れました。ジュレ、サクランボ、パナコッタがバランスよくマッチしています。

価格：450円（税込 486円）



■ さくらんぼノワールショート

甘酸っぱいさくらんぼと、濃厚で奥深いチョコレートの味わいにキルシュのアクセントがプラスされた、大人仕立てのケーキです。ココアスポンジで、濃厚なチョコクリームとグリオットチェリー果肉入りジュレをサンドし、ほんのりキルシュ香るムースと北海道産純生クリームを合わせ、旬のさくらんぼを飾りました。艶やかなさくらんぼが目を引き、見た目も可愛らしい一品です。

価格 500円（税込 540円）

※洋酒が入っていますので、お子様やアルコールに弱い方はご遠慮ください。



【山形県産の新ブランドさくらんぼ「やまがた紅王」を使用した絶品ショートケーキ】

■ やまがた紅王ショートケーキ 数量限定

国内最大級の果実の大きさで、真っ赤に輝く色味としっかりハリのある果肉、上品な甘さが特徴の、山形県産新品種「やまがた紅王」を使用した、贅沢なショートケーキです。ふんわりと焼き上げたスポンジと口溶けの良い北海道産純生クリームで、国産苺をサンドし、大粒の「やまがた紅王」を飾りました。YATSUDOKIのケーキで新しい品種の希少なさくらんぼをお楽しみください。

価格 580円（税込 626円）

発売日：6月20日（木）頃



【山梨県産「佐藤錦」をまるごと使用した贅沢和菓子】

■ 南アルプス市 佐藤錦のさくらんぼ餅

山梨県産南アルプス市の西村農園で栽培される高級さくらんぼ「佐藤錦」をまるごと一粒使用した、季節の和菓子です。ピンク色に色付けした柔らかい求肥で、みずみずしいさくらんぼを包み、表面に砂糖をまぶしました。ジューシーで甘酸っぱい果汁が口いっぱいに広がります。

価格：4個入 550円（税込 594円）

販売期間：6月5日（水）～ 6月16日（日）

※さくらんぼは農作物につき、販売期間が変更になる場合がございます。



上記、さくらんぼスイーツ※の販売期間：6月5日（水）7月上旬頃まで

※やまがた紅王のショートケーキを除く

※とれたての農作物を使用しているため、天候によって販売期間が変更する場合がございます
なお、商品の詳細は YATSUDOKI HP のキャンペーン情報からご確認ください。

<https://www.yatsudoki.jp/campaign/cherry2024/>

※5月31日(金)公開予定

■「YATSUDOKI」ブランドとは

「YATSUDOKI」とは、シャトレーゼのプレミアムブランドです。ブランド名の「YATSUDOKI」は、山梨県と長野県にまたがる八ヶ岳や、末広がりの「八」と、午後3時の「おやつ時」にちなんで名づけられました。八ヶ岳の自然と上品な素材をイメージした高級店のある店舗では、八ヶ岳高原の厳選した卵や牛乳を使用し、店舗で仕上げる専門店品質にこだわった「YATSUDOKI」オリジナルのケーキや焼き菓子を中心とした約150種類の商品を販売いたします。

■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840店舗（YATSUDOKI含む）、海外8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：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840店舗（YATSUDOKI含む）、海外8ヶ国180店舗（2024年5月末時点）

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）