



Châteraisé PREMIUM
YATSUDOKI



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年7月4日

もぎたての山梨県産完熟桃を使用した旬のスイーツ YATSUDOKI「完熟桃フェスタ」 全国の YATSUDOKI にて期間限定販売

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 840 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、国内に 20 店舗を展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI」にて、とろける果肉と強い甘みが特徴の、完熟桃を使用したスイーツが勢揃いする「完熟桃フェスタ」を、7月5日（金）より開催いたします。



【山梨県から直送！もぎたての完熟桃を味わう「完熟桃フェスタ」】

太陽の光をたっぷり浴び、樹上で完熟を迎えた、柔らかい果肉と糖度の高さが特徴の完熟桃。YATSUDOKI で使用している桃は、山梨県の農家「山梨フルーツライン」の手塚さんが育てたもぎたての完熟桃を使用。土づくりからこだわり、なるべく袋がけをせず丁寧に育て、糖度 12 度以上のものだけを厳選しています。また、新鮮さが味わえるよう、お店で全ての桃をカットしているため、スイーツにしてもみずみずしくとってもジューシー。日本一の桃の産地だからこそできる最高の味わいを、YATSUDOKI のスイーツでご堪能ください。

桃はその時にいちばんおいしい品種を選んでいきます

- 7月上旬～下旬 柔らかくジューシーな果肉が特徴の「白鳳系」品種を中心とした完熟桃
- 7月下旬～8月上旬 しっかりとした果肉の中にも上品で強い甘さの「白桃系」品種の完熟桃



生産者 山梨フルーツラインの手塚さん
(山梨県山梨市)



甘さと香りがピークを迎えた完熟桃

■山梨県産完熟桃のフロマージュタルト

旬の山梨県産完熟桃をふんだんに使用した、季節を感じるタルトです。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と、ふんわり焼き上げたスポンジ、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、口溶けの良い北海道産純生クリームを重ね、店頭でカットした甘くてジューシーな山梨県産完熟桃を贅沢に飾りました。レッドカラントの酸味がアクセントになっています。

価格：ホール 3,200 円（税込 3,456 円）／サイズ：直径 15cm
ピース 490 円（税込 529 円）



■山梨県産完熟桃のショートケーキ

山梨県産完熟桃と純生クリーム、ふんわりスポンジが絶妙なバランスの、この季節にしか味わえない贅沢なデコレーションケーキです。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、山梨県産完熟桃のシロップ漬けをたっぷりサンドし、トッピングにもみずみずしい山梨県産完熟桃を飾りました。

価格：2,500 円（税込 2,700 円）
サイズ：直径 11cm



■山梨県産完熟桃と赤桃のガトームース

フランボワーズシロップを染み込ませたアーモンドスポンジ、山梨県産白桃ダイス入りの赤桃のムース、白桃のムースを合わせ、みずみずしい山梨県産完熟桃をトッピングした、桃色の層がかわいらしいケーキです。フランボワーズシロップのほどよい酸味が、完熟桃の甘味と香りを引き立てます。

価格：600 円（税込 648 円）

※完熟桃はトッピングのみに使用しています



■山梨県産完熟桃のカクテルジュレ

自社ワイナリー直送の樽出し生ワイン（白）を使用した爽やかな白ワインジュレと、優しい甘みの桃ジュレ、キレのあるキルシュジュレを合わせ、旬の山梨県産完熟桃を中に入れた、三層仕立ての見た目も味も爽やかな夏にぴったりのカップデザートです。3種類の爽やかなジュレが、完熟桃の甘さをさらに引き立てます。

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

※完熟桃はトッピングのみに使用しています



■山梨県産完熟桃と紅茶のショートケーキ

山梨県産完熟桃と紅茶を合わせた、上品な味わいのショートケーキです。アールグレイ茶葉を使用してふんわり焼き上げた紅茶スポンジで、北海道産純生クリームと山梨県産白桃のシロップ漬けをサンドし、仕上げに旬の山梨県産完熟桃を飾りました。紅茶の香りと桃の甘みが絶妙にマッチした、ティータイムにおすすめのケーキです。

価格 490 円（税込 520 円）

※完熟桃はトッピングのみに使用しています



上記、YATSUDOKI 完熟桃スイーツの販売期間：7月5日（金）～ 8月上旬頃まで
※採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

商品の詳細は YATSUDOKI HP のキャンペーン情報からもご確認いただけます。

<https://www.yatsudoki.jp/campaign/momofesta2024/>

■「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7ヶ国180店舗（2024年6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）