

報道関係各位

株式会社シャトレゼ

NEWS RELEASE

2025 年 6 月 30 日

山梨県産完熟桃を使用した極上の味わい YATSUDOKI「完熟桃スイーツ」 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 870 店舗（YATSUDOKI 含む）、海外 7 ヶ国 183 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 19 店舗を展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI」にて、柔らかい果肉と濃厚な甘みの特徴の山梨県産完熟桃を使用した「完熟桃スイーツ」を、7 月 1 日（火）より期間限定で販売いたします。



【山梨県から直送！完熟桃を味わう絶品スイーツ】

桃の生産量日本一を誇る山梨県。恵まれた日差しの中で、真っ赤に色づいた完熟桃をスイーツに仕立てました。「完熟桃」とは、ギリギリまで樹上で完熟させた桃のこと。樹についた状態で、太陽の恵みと大地からの栄養分を収穫寸前まであたえられた桃は、味・香りともに絶品です。

YATSUDOKI では、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、お店で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。農家さんと協力して実現した絶品の完熟桃スイーツを、ご堪能ください。



■山梨県産完熟桃のまんまるフロマージュタルト

サクサク食感のタルトに山梨県産完熟桃を飾り付けた、桃の芳醇な香りと濃厚な甘みを堪能できる旬のタルトです。香ばしく焼き上げたタルト生地に、北海道産クリームチーズを使用した、爽やかな酸味と味わいのレアチーズクリームと、純生クリーム入りのカスタードクリームを絞り、みずみずしい完熟桃を贅沢に半玉トッピングしました。山梨県産完熟桃のおいしさを存分に味わえます。

価格：630 円（税込 680 円）



■山梨県産完熟桃とピンクグレープフルーツのパルフェ

濃厚な桃と爽やかなピンクグレープフルーツが相性抜群の、夏にぴったりのスイーツです。なめらかな桃のパナコッタに、ほどよい苦みと酸味のピンクグレープフルーツシロップ漬けとゼリーを合わせ、みずみずしく甘い山梨県産完熟桃を中にも飾りにも使用しました。

※白桃の原材料のうち山梨県産完熟桃を 98%使用しています。

※果肉部のみ完熟桃を使用しています。

価格：500 円（税込 540 円）



■ペッシュ・モンブラン

淡いピンク色がかわいい、桃感たっぷりのケーキです。クッキー、アーモンドスポンジ、甘酸っぱい桃果肉入りジャム、やさしい甘さの白桃ムースを組み合わせ、山梨県産桃のピューレを使用した桃クリームで包みました。天面には山梨県産白桃のシロップ漬けをトッピングし、桃の花をイメージしました。酸味のあるアプリコットジャムが味のアクセントになっています。

※完熟桃は使用しておりません。

価格：550 円（税込 594 円）

販売期間：9 月末頃まで



■山梨県産完熟桃と苺のショートケーキ

山梨県産完熟桃、ホイップクリーム、スポンジを絶妙なバランスで仕上げた、季節感あふれるショートケーキです。うみたて卵を使用したふんわり食感のスポンジで、口溶けの良いホイップクリームと、甘酸っぱい苺をサンドし、甘くてジューシーな山梨県産完熟桃をトッピングしました。

価格：ピース 520 円（税込 561 円）

ホール 2,900 円（税込 3,132 円）／ 直径 11cm



■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まるごと使用した、桃を思う存分楽しめる豪華なタルトです。香ばしく焼き上げたタルト生地に、北海道産クリームチーズを使用した爽やかな味わいのレアチーズクリームと、スポンジ、カスタード入りホイップクリームを絞り、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 1.5 玉飾り付けました。濃厚な桃の果汁が口の中いっぱい広がります。

価格：3,500 円（税込 3,780 円）

サイズ：直径 15cm



上記、完熟桃スイーツの販売期間：7 月 1 日（火）～ 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。

*「ペッシュ・モンブラン」を除く

■「YATSUDOKI」ブランドとは

「YATSUDOKI」とは、シャトレ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870店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国183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870店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国183店舗

創 業： 1954年（昭和29年）12月20日

U R L： <https://www.chateraise.co.jp/>