



Châteraisé PREMIUM  
YATSUDOKI



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2026年6月30日

## 山梨県産完熟桃を丸ごと1個使用した贅沢スイーツ 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「シャトレーゼ」を国内895店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国162店舗（6月30日時点）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18店舗を展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI」にて、山梨県産完熟桃を使用した「完熟桃スイーツ」を、7月1日（水）より期間限定で販売いたします。今年は、完熟桃を丸ごと1個使用したタルトをはじめ、桃の魅力を存分に引き出したパルフェやショートケーキをご用意しました。



### 【山梨県から届く、旬の恵みをそのままに】

桃の生産量日本一を誇る山梨県。豊かな日差しと昼夜の寒暖差に恵まれた環境で育った桃は、芳醇な香りと濃厚な甘みが特長です。YATSUDOKIでは、中でも樹上でじっくりと完熟させた「完熟桃」を使用。収穫の直前まで太陽の恵みをたっぷりと受けることで、果実本来の味わいを最大限に引き出しています。さらに、店舗で一つひとつ丁寧にカットすることで、スイーツに仕立ててもみずみずしさとジューシーな果汁感をそのままお楽しみいただけます。

### ■まるまる山梨県産完熟桃のタルト（上記画像）

山梨県産完熟桃を丸ごと1個のせた、贅沢なタルトです。昨年ご好評いただいた山梨県産完熟桃のタルトを、今年は丸ごと1個使用にボリュームアップし、さらに贅沢な仕立てに進化しました。塩味をかかせたサクサク食感のサブレの上に、完熟桃を丸ごと1個のせ、中には桃と相性の良いカスタードクリームを絞りました。仕上げにピンク色のナパージュをまとうせ、果実そのものの存在感とみずみずしさを引き立てています。

価格：980円（税込1,058円）

販売期間：7月1日（水）～8月4日頃まで

### ■山梨県産完熟桃と苺のショートケーキ

山梨県産完熟桃の豊かな甘みと、ミルク感あふれるクリームを合わせた、季節限定のショートケーキです。ふんわりと焼き上げたスポンジで、北海道産純生クリームを使用したバニラ香る濃厚なホイップクリームと苺をサンドし、山梨県産完熟桃をトッピングしました。

価格：700円（税込756円）

販売期間：7月1日（水）～8月4日頃まで

※お酒を使用しているため、お子様やアルコールに弱い方はご注意ください。



### ■山梨県産完熟桃と苺のショートデコレーション

山梨県産完熟桃を飾った、季節限定のデコレーションケーキです。ふんわりと焼き上げたスポンジで、北海道産純生クリームを使用したホイップクリームと苺をサンドし、山梨県産完熟桃をトッピングしました。ご家族やご友人との集まりや、お祝いの席に彩りを添えます。

価格：2,800円（税込3,024円）／直径11cm

販売期間：7月1日（水）～8月4日頃まで

※お酒を使用しているため、お子様やアルコールに弱い方はご注意ください。



### ■山梨県産完熟桃のパルフェ

淡いピンクの層が美しく映えるパルフェです。爽やかな白桃ゼリーとなめらかな白桃ムースを重ね、苺とラズベリーの甘酸っぱいジャムをアクセントに、芳醇な香りの自家製白ワインゼリーと山梨県産白桃のシロップ漬けダイスを合わせました。トップには、とろけるような甘さの山梨県産完熟桃をあしらひ、白桃のやさしい甘みとベリーの酸味が調和した、夏にふさわしい贅沢なパルフェに仕上げました。

価格：620円（税込669円）

販売期間：7月1日（水）～8月4日頃まで

※山梨県産完熟桃は果汁・果肉のうち81%使用。

※お酒を使用しているため、お子様やアルコールに弱い方はご注意ください。



### ■山梨県産完熟桃のフロマージュタルト

山梨県産完熟桃を思う存分楽しめる、華やかなフロマージュタルトです。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のレアチーズクリームと、カスタード入りホイップクリームを重ねました。店頭でカットした甘くジューシーな山梨県産完熟桃を贅沢に飾り付け、果汁感あふれるみずみずしい味わいをお楽しみいただけます。

価格：3,500円（税込3,780円）／直径15cm

販売期間：7月1日（水）～8月4日頃まで



※とれたての農産物を使用しておりますので、販売期間は天候によって変更する場合がございます。

### ■「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「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感のある店舗では、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895店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国162店舗（6月30日時点）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895店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国162店舗（6月30日時点）

創業：1954年（昭和29年）12月20日

URL：<https://www.chateraise.co.jp/>