



Châteraisé PREMIUM
YATSUDOKI



報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年8月26日

日本一の産地！山梨県勝沼産シャインマスカットを使用！ 「シャインマスカットフェスタ」 全国の YATSUDOKI にて 8 月 28 日より期間限定開催

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、ぶどうの名産地、山梨県甲州市勝沼町の契約農家「大野ぶどう園」より直送される、爽やかで濃厚な甘みのシャインマスカットを使用したスイーツが揃う「シャインマスカットフェスタ」を、8月28日（水）より期間限定で開催いたします。



■シャインマスカットのフロマージュタルト

山梨県勝沼産のシャインマスカットを使用した季節限定のタルトです。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、店頭でカットしたみずみずしく濃厚な味わいの山梨県勝沼産シャインマスカットを贅沢に飾りました。

価格：ホール 3,000 円（税込 3,240 円）／サイズ：直径 15cm
ピース 500 円（税込 540 円）



■シャインマスカットのショートケーキ

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、山梨県勝沼産のシャインマスカットをサンド。さらにたっぷりのシャインマスカットを飾った、贅沢なショートケーキです。トッピングのブルーベリーがシャインマスカットの甘味を引き立てます。

価格：ホール 2,600 円（税込 2,808 円）／サイズ：直径 11cm
ピース 440 円（税込 475 円）



■シャインマスカットのバニラパンナコッタ

ハケ岳契約牧場のしぼりたて牛乳を使用したバニラ風味のパンナコッタに、マスカットジュレを合わせ、果汁が多く濃厚な味わいの山梨県勝沼産のシャインマスカットをジュレの中に入れました。二層仕立ての見た目も味も爽やかな、暑い日にぴったりのカップデザートです。

※山梨県産シャインマスカットは果肉部のみに使用

価格：630円（税込680円）



■ムース・オ・ショコラブラン

ハケ岳高原のしぼりたて牛乳を使用したバニラ風味のホワイトチョコムースの中に、爽やかな酸味のベルガモットカードを入れ、みずみずしく甘味のある山梨県勝沼産のシャインマスカットを飾りました。丸いフォルムがかわいい、ベルガモットがやさしく香る、華やかな味わいのケーキです。

ベルガモット・・・柑橘類の一種で、紅茶の香りづけにも使用されています
カード・・・果汁・バター・卵・砂糖を合わせてクリーム状にしたもの

価格570円（税込615円）



■葡萄のガトー シャインマスカット

北海道産マスカルポーネを使用したまるやかなムースの中に、自家製白ワインのジュレを入れ、マスカット風味のナパージュと、濃厚な甘みの山梨県勝沼産シャインマスカットで色鮮やかに仕上げました。白ワインジュレが味のアクセントになった、大人向けのケーキです。

価格390円（税込421円）



■シャインマスカットの純生クリームロール

うみたて卵を使用したふんわりやわらかいスポンジで、みずみずしい山梨県勝沼産のシャインマスカットと口溶けの良い北海道産純生クリームを巻いた、季節限定のロールケーキです。シャインマスカットの芳醇な香りと濃厚な甘みが広がり、お手土産にもおすすめです。

価格2,300円（税込2,484円）

サイズ：長さ14cm



【弾ける果汁！シャインマスカットまるごとの和菓子】

■山梨県勝沼産シャインマスカットのぶどう餅

山梨県甲州市勝沼町の「大野ぶどう園」で大切に育てられた、甘味と酸味のバランスが良く風味の強い大粒のシャインマスカットを、求肥でまるごと一粒包みました。口の中いっぱい芳醇な香りと甘い果汁が広がります。

価格：3個入570円（税込615円）



■山梨県勝沼産シャインマスカットのぶどう大福

国産もち粉を使用した柔らかい雪平生地で、白州名水を使用して炊き上げたマスカット風味の自家炊き白餡と、山梨県勝沼の「大野ぶどう園」から直送される大粒のみずみずしいシャインマスカットを包みました。シャインマスカットの爽やかな酸味と白餡の上品な甘みがバランスよく調和した、贅沢な味わいの季節の大福です。

価格：1個200円（税216円）



ぶどう餅、ぶどう大福の販売期間：

8月28日（水）～9月26日（木）頃まで

※ぶどうは農産物ですので、天候により販売日程が変更になる場合がございます。

上記、山梨県勝沼産のシャインマスカットを使用したスイーツの販売期間：

8月28日（水）～ 10月下旬頃まで

※山梨県勝沼産のシャインマスカットは9月23日（月）頃まで使用。

※ぶどうは農作物ですので、天候により販売日程が変更になる場合がございます。

詳細は YATSUDOKI 公式 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/shinemuscatfesta2024/>

※8月28日（水）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8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）