



Châteraisé PREMIUM
YATSUDOKI

CHÂTERAISÉ

報道関係各位

株式会社シャトレーゼ

NEWS RELEASE

2024年10月11日

聖なる夜を彩る心ときめく特別なケーキ 「YATSUDOKI Christmas Selection 2024」 全国の YATSUDOKI にて 12月15日まで予約受付中

菓子専門店「シャトレーゼ」を国内 850 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 19 店舗を展開するプレミアムブランド「YATSUDOKI」にて、クリスマスケーキの予約受付を 12 月 15 日（水）まで実施中です。パティシエがひとつひとつ丁寧に仕上げた華やかな YATSUDOKI のケーキで、特別なひとときをお過ごしください。



YATSUDOKI では、クリスマスケーキの他にも厳選素材を使用した焼き菓子や、焼きたてのパイを詰合せたパイギフトなど、クリスマスシーズンの手土産におすすめのギフトを多く取り揃えています。詳細は、YATSUDOKI 公式 HP のキャンペーンページからご確認ください。

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

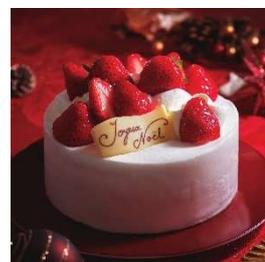
【特別な時間をシェアできるデコレーションケーキ】

■Noel 苺デコレーション

うみたて卵を使用しふんわり軽やかなスポンジで、北海道産純生クリームと新鮮な苺をたっぷりサンド。さらに苺をふんだんにトッピングし、華やかに仕上げたクリスマス限定のデコレーションです。シンプルながらもこだわりが詰まった定番のショートケーキは特別なクリスマスを演出します。

価格：4,000 円（税込 4,320 円）サイズ：14cm

お渡し日限定：12月14日（土）～ 12月25日（水）



■Noel プレミアムルージュ

ラズベリーとダイヤモンド生地を流し込んで作ったココアタルトに、アールグレイババロアを入れた北海道産マスカルポーネのムースを重ね、真っ赤なグラサージュで仕上げました。苺とラズベリーのジャムがアクセントになった、大人の集いにおすすめの主演級クリスマスケーキです。

価格：4,200円（税込4,536円）サイズ：15cm

販売期間：12月1日（日）～12月25日（水）



■Noel プレミアムショコラマロン

ヨーロッパ産マロンペーストを使用したやさしい甘みのマロンムースに、チョコレートババロア※とマロングラッセ、アーモンド入りココアスポンジを入れ、チョコレートグラサージュで覆いました。栗とチョコレートのハーモニーを楽しむ、スペシャルなケーキです。

価格：4,600円（税込4,968円）サイズ：15cm

販売期間：12月1日（日）～12月25日（水）

※2種のフランス産クーベルチュールチョコレート使用



■Noel パリブレスト

うみたて卵を使用したシュー生地、自家製カスタード入り苺バタークリーム※、苺とラズベリーのジャムを2段に重ね、北海道産純生クリームと新鮮な苺やブルーベリーで彩り、クリスマスらしい華やかなリース風に仕上げました。甘酸っぱいベリージャムが味のアクセントになっています。

価格：4,000円（税込4,320円）サイズ：15cm

販売期間：12月1日（日）～12月25日（水）

※国産バター使用



【おひとりさまサイズのご褒美クリスマスケーキ】

■Noel 苺ショートケーキ

契約農場のうみたて卵を使用し、卵の風味豊かに焼き上げたスポンジで、新鮮な国産苺と口溶けの良い北海道産純生クリームをサンドしました。素材の良さをシンプルに味わう、王道かつ特別なXmasショートケーキです。

価格：520円（税込561円）

お渡し日限定：12月14日（土）～12月25日（水）



■Noel ショコラマロン

ヨーロッパ産マロンペーストを使用したやさしい甘みのマロンムースに、チョコレートババロア※とマロングラッセ、ココアスポンジを入れ、チョコレートグラサージュで覆いました。まわりにはいが栗をイメージしてローストアーモンドスライスをあしらっています。

価格：600円（税込648円）

販売期間：12月1日（日）～12月25日（水）

※2種のフランス産クーベルチュールチョコレート使用



■Noel ルージュ

サクサクのココアクッキーの上に、スポンジとアールグレイババロアを入れた北海道産マスカルポーネのムースをのせ、艶やかな赤いグラサージュで覆いました。サンタのボタンに見立てたシリアル入りホワイトチョコで可愛らしく仕上げた、サンタさん風ケーキです。

価格：540円（税込583円）

販売期間：12月1日（日）～12月25日（水）



■Noel サパン

アーモンド入りチョコレートでコーティングしたダックワーズの上に、洋酒入りミルクチョコガナッシュとキャラメル風味の純生クリームを絞り、濃厚なピスタチオクリームで覆いました。ローストピスタチオなどのナッツ類をかけ、クリスマスツリー風に仕上げた、ピスタチオのおいしさがぎゅっとつまった贅沢感のあるクリスマスミニケーキです。

価格：560円（税込604円）

販売期間：12月1日（日）～12月25日（水）



■「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850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850店舗（YATSUDOKI含む）、海外7ヶ国180店舗（2024年10月1日時点）

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）