

菓子職人が、 素材のおいしさ引き出します。

素材の調達から製法まで、とことん磨きかけた、
シャトレーゼの最高峰スイーツ。名パティシエとして知られる
武江シェフを中心に結成した開発チームプロジェクトTが
生み出した、贅沢な本格焼き菓子です。



バターたっぷり濃厚な味わいに。 ラングドシャソートメント



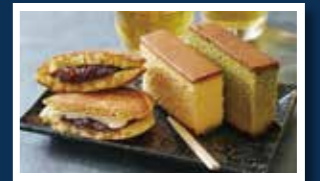
24個入 (ロール12本+サンド12枚入)
本体価格 **1,500**円 税込 **1,620**円
38個入 (ロール20本+サンド18枚入)
本体価格 **2,280**円 税込 **2,462**円
ラングドシャサンド:ホワイトチョコ、ミルクチョコ、
抹茶チョコ
ラングドシャロール

しっとり香ばしい焼き加減の妙。 ガトーアソート



8個入 本体価格 **1,100**円 税込 **1,188**円
15個入 本体価格 **2,000**円 税込 **2,160**円
23個入 本体価格 **3,000**円 税込 **3,240**円
フィナンシェ、マドレーヌ、黒糖加パウムクーヘン等
ごやかの糖、ペイクドチーズタルト、ダックワーズ
コーヒー、シャトー・レザン(15個入・23個入のみ)

素材本来の美味しさが光る。 どらやき・カステラ (五三焼製法) 詰合せ



10個入 本体価格 **1,430**円 税込 **1,544**円
15個入 本体価格 **2,160**円 税込 **2,332**円
21個入 本体価格 **3,080**円 税込 **3,326**円
どらやき:北海道産大納言、北海道産バター、
熊本産黒糖
カステラ:プレーン、抹茶

濃厚カスタード

武江シェフ監修により誕生した濃厚リッチなプレミアムシュー。

北海道産
発酵バター
使用



監修 武江 徹シェフ
「ガトー・ド・パリ・ルシヨワ・和光」
シェフパティシエに就任。※現、和光
ケーキショップ、その後、調布市に「サロ
ン・ド・シニア・タケ」をオープン。

カスタードがプレミアム

こだわり卵のカスタードクリーム
(ホイップクリーム入り)

シューパフがプレミアム

じっくりと焼成した北海道産発酵
バターが香るシュー皮

プレミアムカスタードシュー

1個 本体価格 **180**円 税込 **194**円

ケーキケースにて販売



自社で精米、製粉、つきたて餅で
自家炊き粒餡を包みました。



粗搗き大福

1個 本体価格 **100**円 税込 **108**円

安全、安心がうれしい、カラダ想いのスイーツです。

おいしさ
そのまま
糖質カット

おいしい!と評判の糖質カットシリーズ

食物繊維や大豆粉を使用することで、食べ応えのある糖質カットを実現。
おいしいと話題の糖質カットをぜひお試しください。



糖質86%*カットのピザマルゲリータ

1袋 (2枚入)
本体価格 **340**円 税込 **367**円

*当社オープンでそのまま焼けるピザマルゲリータ(100g換算)と比較、1枚あたり糖質4.0g(エリスリトールを除く)



糖質82%*カットのテーブルパン プレーン/ベーコンペッパー

同種6個入
本体価格 各 **600**円 税込 **648**円

*日本食品標準成分表2015年版(七訂)ロールパンと比較、1個あたり糖質3.1g(エリスリトールを除く)



糖質86%*カットのどらやき こし餡

1個
本体価格 **160**円 税込 **172**円

*日本食品標準成分表2015年版(七訂)どら焼と比較、1個あたり糖質5.3g(エリスリトールを除く)

毎日の
健康に。

八ヶ岳高原 標高1400m大地のおいしさ。

食べる野菜より 飲む野菜!

野菜や果実の種や皮をそのまますりつぶしたとろとろとした飲み心地。栄養とおいしさがぎゅつと詰まっています。



18品目の
野菜と果実
コップ1杯で
1日の
不足分の食物繊維
1日の葉酸

八ヶ岳周辺で採れた 野菜と果実のスムージー

190g 本体価格 **150**円 税込 **162**円

*一部の野菜や果実(種や皮を含む)を微粉砕しています。※①厚生労働省「日本人の食事摂取基準」(2015年版)の「食物繊維の目標量を算出した方法」から18-49歳男女の1日の不足分を補う量として食物繊維9.0g以上が含まれています。※②葉酸の1日の推定平均必要量(18-49歳男女)200μg

高原牧場で飲む 牛乳の香り!

八ヶ岳高原牧場でとれたしほりたての生乳をヨーグルトにしました。さっぱりとしたミルクの風味が香るシンプルなおいしさです。



ヨーグルト各種
1個 本体価格 各 **70**円 税込 **75**円

「玄米パン」で健康習慣



おいしく摂れる栄養素 健康な生活を

栄養素を毎日摂るように、おいしさにこだわってつくっています。

「無添加」への取組み



新鮮素材だからできる 「おいしい」無添加スイーツ

添加物を使わない、素材本来のおいしさにこだわったお菓子づくりに取り組んでいます。

「素材本来」のおいしさへ



添加物のかわりに、 天然素材や食品素材へ

合成着色料は紅花などの天然素材へ、安定剤等は寒天などの食品素材へ。また添加物を極力使わないため、おいしさの「賞味期限」をつけています。

「白州名水」仕込み



素材のおいしさを引き出す 名水でお菓子づくり

雑味のない清らかな名水で北海道産小豆を炊き上げ、風味豊かなおいしさ。

「アレルギー」でお悩みの方へ



ケーキを食べられなかった お子様のために

乳、卵、小麦のアレルギーをお持ちの方にも安心して、おいしい笑顔を届けるために取り組んでいます。