

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、黒糖加バウムクーヘンオ
ゴやかの楳、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
したとろっとした飲み心地。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、おいしい笑顔をお届けするために取り組んでいます。