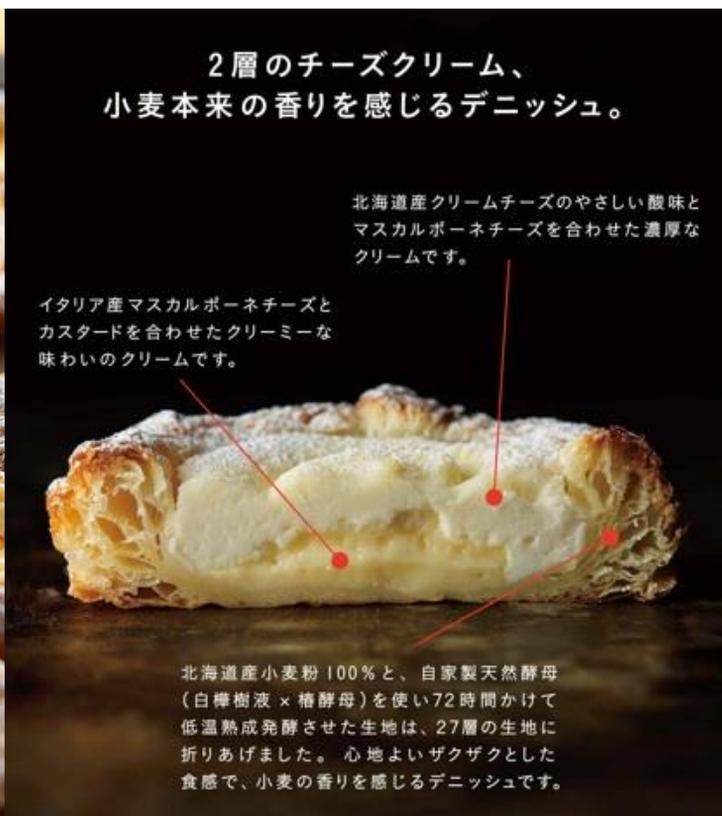


ルタオから話題の“ヴィエノワズリー”が関東初出店 『ヴィエノワズリー・ルタオ』、日本橋タカシマヤに期間限定出店！

北海道のお取り寄せスイーツとして人気の「小樽洋菓子舗 ルタオ（株式会社ケイシイシイ）」より、新ブランド「ヴィエノワズリー ルタオ」が、2017年6月14日（水）～6月20日（火）、東京・日本橋タカシマヤにて期間限定ショップを出店いたします。

◆ルタオの“ヴィエノワズリー”



◇フロマージュデニッシュ

価格：270円（税込）／1個

2層のチーズクリーム、小麦本来の香りを感じるデニッシュ生地。

北海道産クリームチーズ（上層）とイタリア産マスカルポーネチーズ（下層）を2層にしたミルクチーズクリームを、ザクザク食感のデニッシュ生地で包み込みました。デニッシュ生地には北海道産100%の小麦、自家製天然酵母（白樺樹液×椿酵母）を使い、72時間かけて低温熟成発酵させ27層に織り上げています。心地よいザクザクとした食感で、小麦の香りを感じるデニッシュです。店内の厨房で焼き上げたつくりたてをご提供いたします。

◆ヴィエノワズリーとは？

「VIENNOISERIE」（フランス語）は、クロワッサンやデニッシュなど、卵や牛乳、バター、砂糖を使用したパンの総称。

「ヴィエノワズリー・ルタオ」は、北海道産素材とルタオのスイーツブランドとしてのノウハウを活かし、ベーカリー×スイーツを創造する新ブランドです。



◆「小樽洋菓子舗ルタオ」について

1998年に北海道小樽の洋菓子舗として生まれ、常に想像を超えるような美味しさと、新しさを追求してきました。中でも、発売以来大人気のチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」は、北海道内でお買い求めのお客様はもとより、通信販売や全国の百貨店様などで催される北海道物産展を通じ、全国のお客様に愛される商品となりました。

また、小樽・札幌・千歳にそれぞれ個性とコンセプトの違う店舗展開を繰り返して、スイーツを販売するショップ形態だけではなく、スイーツとともに幸せなひとときを味わっていただくことを目的にカフェも併せて展開しています。



◆出店情報

会場：日本橋タカシマヤ 地下1階和洋菓子ウィークリーニュー（東京都中央区日本橋2-4-1）
出店期間：2017年6月14日～6月20日 <https://www.takashimaya.co.jp/tokyo/>
営業時間：10:30～19:30

※商品は在庫に限りがございます。予めご了承ください。

※商品・出店情報は急遽変更となる場合がございます。

◆ブランド/店舗情報



【小樽洋菓子舗 ルタオ】

TEL：0120-222-212（9:00～18:00）

ブランドサイト <http://www.letao.jp/> ECサイト <https://www.letao.jp/onlineshop/>