

北海道産生乳アイスと天塩がほんのり効いたサブレのマリアージュ。 GLACIELの新作「サブレグラッセ」を ルタオ オンラインショップで期間限定販売！

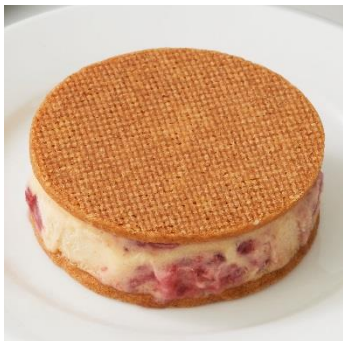
2017年8月31日までの期間限定

小樽洋菓子舗ルタオは夏のギフトシーンでも人気が高いGLACIELの新作アイス『サブレグラッセ』を公式オンラインショップにて期間限定で販売中。北海道の生乳を贅沢に使用した濃厚アイスを、ほんのり天塩が効いたサブレでサンドしたアイススイーツです。イチゴ、ピスタチオ、ラム酒をベースにした3種類のバリエーションは、それぞれが一口で夢中になるほどのおいしさ。ギフトとしても自分へのご褒美としてもルタオが自信を持っておすすめします。

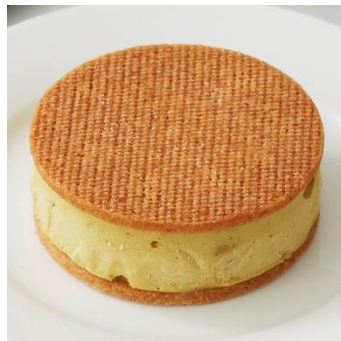
URL:https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=1220



素材がしっかり主張している3種類のフレーバー



コンポートのイチゴを使った
「フレーズバニーユ」



ピスタチオペーストを
贅沢に使った
「プルミエピスターシュ」



ラム酒が華やかに香る
「ラムレザンバニーユ」

商品紹介

北海道産生乳を使用した濃厚なアイス、天塩をほんのり効かせたサブレでサンドしました。フレーバーは、コンポートのイチゴを使った「フレーズバニージュ」、ピスタチオペーストを贅沢に使った「プルミエピスターシュ」、ラム酒が華やかに香る「ラムレザンバニージュ」の3種。ちょっぴり塩気があり、しっとりサクツとした食感のサブレと素材がしっかり主張しているアイス、このコンビネーションは絶妙です。



商品名：サブレグラッセ 6個セット
価格：4,780円(税込・送料込)
内容量：フレーズバニージュ、プルミエピスターシュ、ラムレザンバニージュ 各2個



商品名：サブレグラッセ 9個セット
価格：6,400円(税込・送料込)
内容量：フレーズバニージュ、プルミエピスターシュ、ラムレザンバニージュ 各3個

アントルメグラッセ・生グラス専門店『GLACIEL』



アントルメグラッセとはアイスクリームをベースとしたスイーツ。東京・表参道GLACIEL(グラッシェル)では、職人がひとつひとつ丁寧に作り上げています。



日経プラス1のアイスケーキランキングでも1位に選ばれた「バルールドフリユイ」なども販売するGLACIEL。使用する素材は、北海道のミルクを中心とした厳選素材、フルーツはそのジャンルにおいてトップクラスの生産者から旬のものを毎日取り寄せるほどにこだわっています。

■購入に関するお問い合わせ

小樽洋菓子舗ルタオ
TEL 0120-222-212 (9:00~18:00) FAX 0120-333-325
URL : <https://www.letao.jp/> E-mail:webshop@letao.jp

■本件に関するお問い合わせ

株式会社ケイシイシイ ダイレクトマーケティング部 担当：西尾
TEL 0123-48-2800
E-mail:webshop@letao.jp