

## ルタオ新ブランドが京都初出店！ 話題の“ヴィエノワズリー”超専門店 『ヴィエノワズリー・ルタオ』、ジェイアール京都伊勢丹に期間限定出店

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、2018年2月28日（水）～3月5日（月）、京都府・ジェイアール京都伊勢丹で開催される「パンフェスティバル」に期間限定ストアを初出店いたします。

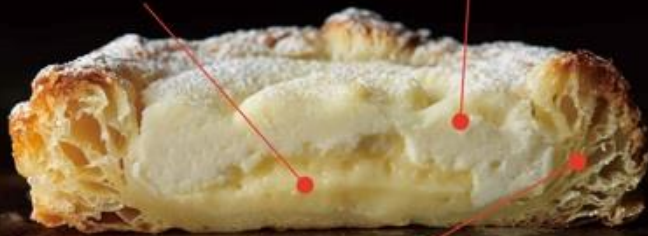
### ◆ルタオの“ヴィエノワズリー”



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。

北海道産クリームチーズのやさしい酸味と  
マスカルポーネチーズを合わせた濃厚な  
クリームです。

イタリア産マスカルポーネチーズと  
カスタードを合わせたクリーミーな  
味わいのクリームです。



北海道産小麦粉100%と、自家製天然酵母  
（白樺樹液×椿酵母）を使い72時間かけて  
低温熟成発酵させた生地は、27層の生地に  
折りあげました。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。

### ◆フロマージュデニッシュ 税込価格297円（本体価格275円）／1個

#### 2層のチーズクリーム、北海道産小麦100%と ルタオ特殊製法でつくったデニッシュ生地一。

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）が2層になっ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層に折り上げています。心地よいザクザクとした食感と、小麦の香りを感じられるデニッシュです。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？

ヴィエノワズリー＝「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です。

「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、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：ジェイアール京都伊勢丹 10F催物場

（京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル東塩小路町）

出店期間：2018年2月28日～3月5日 <http://kyoto.wjr-isetan.co.jp/floorevent/1802pan/>

営業時間：10:00～20:00 ※最終日は18時閉店

※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/>