

鹿児島初出店 ルタオの新ブランド“フロマーージュデニッシュ”超専門店

『フロマーージュデニッシュ・デニルタオ』、**山形屋(鹿児島)**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「フロマーージュデニッシュ・デニルタオ」が、2018年6月6日（水）～6月12日（火）、鹿児島県・山形屋（鹿児島）で開催される「やまかたや パンとカフェのマルシェ（1号館6階大催場）」に期間限定で出店します。



フロマーージュデニッシュ



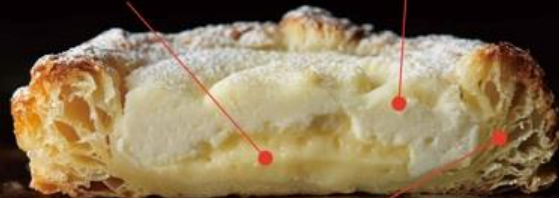
税込価格297円（本体価格275円）／1個



2層のチーズクリーム、
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。

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

**鹿児島
初出店**

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。店内厨房で焼き上げたつくりたてをご提供いたします。

◆新ブランド「フロマーージュデニッシュ・デニルタオ」について

『デニルタオ』は、2018年4月26日にルタオ本店前にオープンした、北海道産の素材にこだわったルタオの「フロマーージュデニッシュ」を楽しんでいただくカフェスタイルのお店です。焼きたてのデニッシュは、店内イートインコーナー（30席）ほか、暖かい晴れの日にはオープンテラス（約30席・夏季限定）をご利用いただけます。



◆「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「ダブルフロマーージュ」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。2018年6月1日、小樽洋菓子舗ルタオはブランド20周年を迎えました。



◆出店情報

会 場：山形屋(鹿児島) 1号館6階 大催場（鹿児島県鹿児島市金生町3番1号）
出店期間：2018年6月6日 ～ 6月12日
営業時間：10:00～19:30 ※最終日は17時閉場

※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/>

【フロマーージュデニッシュ・デニルタオ】

住 所：北海道小樽市堺町6番13号

営業時間：9:00～18:00 ※季節により変更有

TEL：0134-31-5580

<https://www.letao.jp/shop/daniletao.php>

【お問い合わせ先】 株式会社ケイシイシイ 営業部 フタクチ

TEL：0123-28-3155 FAX：0123-28-3159 E-mail：t-futakuchi@letao.co.jp