

【初出店】 並んでも食べたい！ ルタオのデニッシュパンが新宿エリア初登場。
『フロマージュデニッシュ・デニルタオ』、京王百貨店新宿店へ期間限定出店

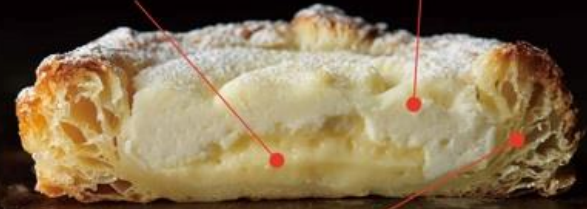
北海道のお取り寄せスイーツとして人気の「小樽洋菓子舗 ルタオ（株式会社ケイシイシイ）」より、新ブランド「フロマージュデニッシュ・デニルタオ」が、2018年10月18日（木）～10月24日（水）、東京・京王百貨店新宿店で開催の「秋のパンフェスティバル」へ期間限定で出店します。



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×樅酵母）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。**

**新宿エリア
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×樅酵母）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月に小樽・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「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、2018年6月、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：京王百貨店新宿店 中地階エキサイティングスポット
（東京都新宿区西新宿1丁目1-4）
出店期間：2018年10月18日 ～ 10月24日
営業時間：10:00 ～ 20:30（日曜・祝日は20時まで）

※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

【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>