

小樽洋菓子舗ルタオが北海道十勝30年熟成の希少なブランデーを使用 した「ヴァン ブリュレ」を通販オンラインストア限定で 2018年12月26日より販売開始。

30年熟成の希少なブランデーを使用した特別なケーキが販売開始

小樽洋菓子舗ルタオ(株式会社ケイシイシイ 本社:北海道千歳市泉沢1007番地111 代表取締役社長:河越 誠剛)は、北海道十勝で30年もの熟成を重ねたブランデーを使用した「ヴァン ブリュレ」を2018年12月26日よりルタオ通販限定で販売開始いたしました。

https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=1636

商品情報



商品名：ヴァン ブリュレ

販売開始日：2018年12月26日（水）～

お届け日：2019年1月10日(月)～

販売価格：5,400円(税込・送料無料)

販売場所：通販オンラインストア限定

サイズ:直径12センチ、高さ5センチ

※数に限りがございます。

「十勝熟成30年ブランデー」



「ヴァン ブリュレ」で使用しているのは希少な「十勝熟成30年ブランデー」。100%北海道産ぶどうを原料にコニヤック製法で製造された原酒がリムーザンオークの樽の中で30年以上の時間という職人に磨かれた最高品質のお酒です。釀沢にもこのブランデーでマロングラッセを漬け込み、ブリュレショコラをつくりました。30年以上の熟成原酒だけが持つ比類なき華やかな香りと芳醇な味わいを閉じ込めた特別なケーキに仕上がりました。

十勝熟成30年ブランデーとルタオ「古川貴栄」の出会い



ショコラティエ「古川貴栄」

フランス・リヨンで研磨を積み、帰国後は名古屋、東京のパティスリーを経てルタオへ。新しいチョコレート・スイーツを創作するショコラティエとして非凡な才能を発揮。革新的な発想から、常に新しい味に挑戦し続けている。

約20年のキャリアを持つショコラティエールの「古川貴栄」が提案されたブランデーを口にした際にその風味と熟成された味わいに感動。ぜひお菓子に使いたいと思ったのが「ヴァンブリュレ」を開発したきっかけ。十勝熟成30年のブランデーだけが持つ風味を生かすようにレシピをつくりました。ルタオ開店から20年が経過し、十勝産ブランデーなど北海道素材を活かした商品作りを積極的に行い、北海道との接点をつくり新たな価値の提供をしております。

■ 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・高橋
TEL 0123-48-2800
[E-mail:webshop@letao.jp](mailto:webshop@letao.jp)