

キーワードは“十勝ジャージーミルク”と“苺”！ここだけの限定スイーツが登場！
小樽洋菓子舗ルタオ、大阪・阪急うめだ本店に期間限定出店

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）」は、2019年4月10日（水）～ 4月16日（火）、大阪・阪急うめだ本店で開催の「春の北海道物産大会（9階催場）」へ期間限定で出店中です。

今回のルタオは、“十勝ジャージーミルク”と“チーズ”、“北海道産銀龍苺”など、素材にこだわった数量限定の実演メニューをご用意しました。なかでも注目の“十勝ジャージーミルク”を使った「①十勝ジャージーミルクと銀龍苺のチーズエクレア」と、チーズを贅沢に使用した「②十勝ジャージーミルクと5種のチーズエクレア」は、ともに各日限定600個のとおき実演スイーツ。パティシエが会場内厨房で腕をふるい、つくりたてをご提供します。

そのほか、道産銀龍苺を使用したチーズケーキ「北海道苺のドゥーブル」、人気テイクアウトメニュー「ルタオサンデー～銀龍苺ソース～」など、この季節ならではの春色スイーツを取り揃えています。



①十勝ジャージーミルクと銀龍苺のチーズエクレア

税込価格405円（本体価格375円） / 1個

カスタードシャンティとマスカルポーネクリーム、十勝のジャージーミルクジャムを使用したエクレアに北海道産銀龍苺を飾りました。各日限定600個。

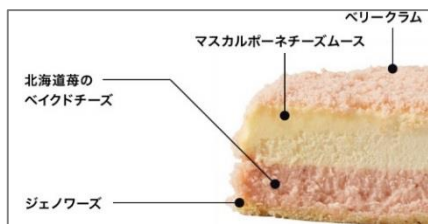
②十勝ジャージーミルクと5種のチーズエクレア

税込価格378円（本体価格350円） / 1個

カスタードチーズクリームとマスカルポーネクリーム、十勝のジャージーミルクジャムを使用した、つぶつぶチーズの食感がポイントのチーズエクレアです。チェダー、マスカルポーネ、クリームチーズ、カマンベール、ゴーダ、計5種類のチーズを使用！各日限定600個。

阪急うめだ
本店
限定商品

◆道産苺を使った限定チーズケーキ



北海道苺のドゥーブル

税込価格1,728円（本体価格1,600円）
1ホール／直径12cm

シェフが農園に出向いて吟味した北海道産イチゴのペーストと、クリームチーズを使ったバイクドチーズに、ミルク感豊かな北イタリア産マスカルポーネのレアチーズを重ねました。2層のチーズケーキと、イチゴとフランボワーズ風味のクラムが、ひとつになって口の中とろけます。

◆ 出店情報

会 場：阪急うめだ本店 9階催場（大阪府大阪市北区角田町8番7号）
出店期間：2019年4月10日 ～ 4月16日
営業時間：日～木曜日 10:00 ～ 20:00
金・土曜日 10:00 ～ 21:00 ※最終日は18:00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・出店内容は、急遽変更となる場合がございます。

◆ 「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「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。そして、2018年6月、皆さまに支えられ、ルタオはブランド20周年を迎えました。

また、2018年12月、ルタオNo.1人気チーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」が、**「Yahoo!検索大賞2018」にてお取り寄せ部門賞を受賞し、同部門賞を2年連続で獲得**しました。

ブランドサイト <https://www.letao.jp/>
ECサイト <https://www.letao.jp/onlineshop/>



Nostalgic Modern.
LeTAO
Northern Sweets Manner

