

北海道のプレミアムギフトスイーツ、
「小樽洋菓子舗ルタオ」が 10月1日（火）より
羽田空港第3ターミナルにて期間限定出店

株式会社ケイシイシイ(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)が展開する「小樽洋菓子舗ルタオ」は、2024年10月1日（火）～2025年1月7日（火）で羽田空港第3ターミナルに期間限定出店します。航空機のご利用に関わらず訪れることができる4F江戸小路にあるEdoイベント館では、ルタオ看板商品の「ドゥブルフロマージュ」や、期間限定フレーバーの「ナイアガラドゥブル」、また冬季限定で「ラングドシャアソート ウィンター」などをご用意しております。



北海道に本店のある「小樽洋菓子舗ルタオ」とは

小樽洋菓子舗ルタオは、1998年に小樽観光の中心であるメルヘン交差点にオープン。店名は、「親愛なる小樽の塔」という意味のフランス語「La Tour Amitié Otaru」の頭文字を小樽の地名に愛着を込めてアレンジし「ルタオ（LetAO）」と名付けられました。

小樽の洋菓子舗として誕生して以来、北海道の素材にこだわり、また、世界中の厳選された素材と融合させる「Northern Sweets Manner」（北の国に生きる人々の、お菓子を楽しむ流儀をお届けする）をテーマに、北の大地に根差したスイーツを創り続けております。

ブランドサイト URL：<https://www.letao-brand.jp/>

Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/letao_official/



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 広報 PR 担当 野口 TEL：080-4042-4739 MAIL：k-noguchi@letao.co.jp

ルタオ看板商品「ダブルフロマージュ」について



ルタオ看板商品「ダブルフロマージュ」

ベイクドチーズとレアチーズの2層仕立てのチーズケーキです。

上層には、ミルク感が引き立つレアチーズ、下層にはしっかりとしたコクを感じるベイクドチーズが組み合わせられ、口の中で一体となり、くちにした瞬間ふわっと広がる濃厚なミルク感と、とろけるようななめらかなくちどけの味わいが絶妙なバランスを生み出しています。発売以来の累計販売個数が約2,000万個を達し、北海道産牛乳のコクを最大限に活かしたチーズケーキとして開発されました。

【商品名】ダブルフロマージュ

【価格】2,592円（税込）

【直径】約12cm

期間限定

白ぶどうを使用したチーズケーキ「ナイアガラダブル」



北海道余市産のナイアガラジュースをベイクドチーズ層に加えることで、甘く芳醇な香り広がるダブルフロマージュができました。北海道の代表的な白ブドウ「ナイアガラ」は芳醇な香りと、甘み・酸味のバランスの良さが特徴。

コク深いベイクドチーズとミルキーなレアチーズの口どけ、ふわりと広がる白ブドウの香りが、ふくよかな味わいを醸し出します。

【商品名】ナイアガラダブル

【価格】2,808円（税込）

【直径】約12cm

冬季限定

冬の贈り物に濃い味わいのギフトを。「ラングドシャアソート ウインター」



ルタオ人気のラングドシャの詰め合わせです。

チーズの風味広がる「小樽色内通りフロマージュ」と、まろやかでミルク感ある「小樽色内通りフロマージュミルク」をアソートにしました。

冬限定のパッケージデザインをご用意しております。

【商品名】ラングドシャアソート ウインター

【価格】3,240円（税込）

【内容量】小樽色内通りフロマージュ 18枚、

小樽色内通りフロマージュミルク 8枚

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 広報 PR 担当 野口 TEL : 080-4042-4739 MAIL : k-noguchi@letao.co.jp

その他「小樽洋菓子舗ルタオ」人気商品をご用意しております



ほろ苦いチョコレートチーズケーキ「ショコラダブル」

カカオのまろやかなほろ苦さと、チーズの爽やかな酸味が引き立てあいながら調和するチーズケーキ。下層はオーストラリア産クリームチーズにスペイン産カカオ66%クーベルチュールチョコレートを使って焼き上げたバイクドタイプです。

【商品名】ショコラダブル

【価格】2,592円（税込）

【直径】約12cm



ルタオだからこそこのチーズラングドシャ「小樽色内通りフロマージュ」

ダブルフロマージュと同じマスカルポーネチーズを使用。クリームチーズとルタオ特製生クリームを加えたクッキーとチョコプレートが調和したラングドシャです。

【商品名】小樽色内通りフロマージュ

【価格】18枚入り 1,944円（税込）

24枚入り 2,592円（税込）



コクのあるミルクのラングドシャ「小樽色内通りフロマージュ ミルク」

“ミルクがチーズをつつみこむ、ミルクの余韻”。

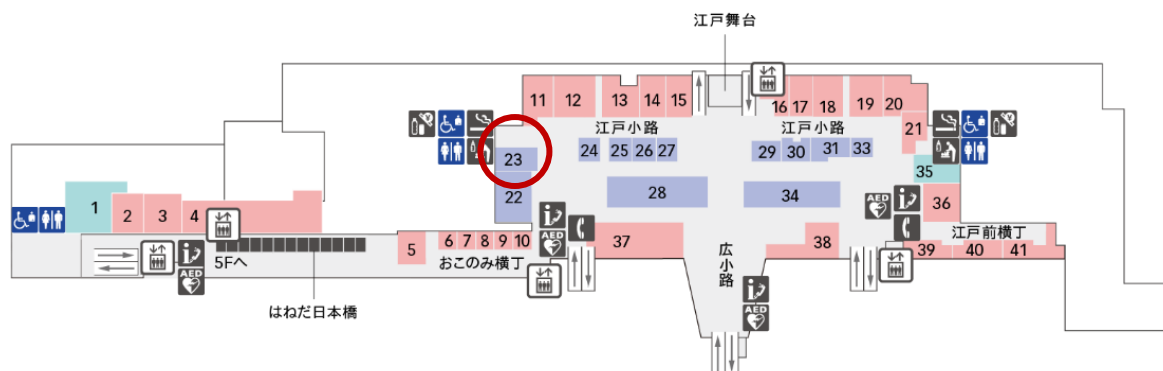
コクのあるミルク風味のチョコレートをくちどけの良いサクリとしたチーズ生地でサンドしました。チーズ生地には、マスカルポーネを使用しております。

【商品名】小樽色内通りフロマージュ ミルク

【価格】1,944円（税込）

【内容量】18枚入り

取扱店情報



羽田空港第3ターミナル 4F 江戸小路 EDO イベント館（上記 MAP23）

【住所】〒144-0041 東京都大田区羽田空港2丁目（保安検査通過前）

【営業時間】8:00-22:00 ※状況により変更となる場合がございます

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 広報 PR 担当 野口 TEL : 080-4042-4739 MAIL : k-noguchi@letao.co.jp

『小樽洋菓子舗ルタオ』について



小樽洋菓子舗ルタオは、1998年に小樽観光の中心であるメルヘン交差点にオープン。店名は、「親愛なる小樽の塔」という意味のフランス語「La Tour Amitié Otaru」の頭文字を小樽の地名に愛着を込めてアレンジし「ルタオ（LeTAO）」と名付けられました。

小樽の洋菓子舗として誕生して以来、北海道の素材にこだわり、また、世界中の厳選された素材と融合させる「Northern Sweets Manner」（北の国に生きる人々の、お菓子を楽しむ流儀をお届けする）をテーマに、北の大地に根差したスイーツを創り続けております。

ブランドサイト URL : <https://www.letao-brand.jp/>

Instagram 公式アカウント : https://www.instagram.com/letao_official/

会社概要

会社名：株式会社ケイシイシイ

代表者：代表取締役社長 上村 成門

本社所在地：北海道千歳市泉沢 1007 番地 90

創業：1996年4月

資本金：8,000万円

事業内容：菓子製造事業、卸売事業、小売事業（店舗及びカフェの運営）、通信販売事業

株式会社ケイシイシイは、「喜びを創り喜びを提供する」を経営理念として掲げ、全従業員が、「今日一人熱狂的ファンを創る」ことを使命として日々取り組んでいます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 広報 PR 担当 野口 TEL : 080-4042-4739 MAIL : k-noguchi@letao.co.jp