

ルタオから抹茶を使った冷たい“和スイーツ”が登場！ 『小樽洋菓子舗 ルタオ』、岩田屋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」は、2017年5月31日（水）～6月5日（月）、岩田屋本店で開催される「夏の北海道展（本店・本館7階大催事場）」において、期間限定ショップを出店いたします。

期間中は、ルタオの代名詞であるチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」を販売するほか、季節感ある抹茶を使用した実演商品「宇治抹茶ミルクサンデー」をご用意。手土産や自宅用としてだけでなく、会場でもルタオの美味しさをお楽しみいただけます。

◆実演商品



※季節限定「宇治抹茶ドゥーブル」をトッピングしています。

◇宇治抹茶ミルクサンデー

価格：540円（税込） / 1カップ

抹茶づくしの和風サンデーでほっとひと息。

北海道産ジャージーミルクを使用したクレームグラッセに、季節限定の宇治抹茶ドゥーブルをトッピング。抹茶蜜で仕上げました。抹茶とミルクの相性も抜群のサンデーです。

小樽洋菓子舗ルタオ・岩田屋本店での注目ポイント

- ①暑い日にはコレ！旬の抹茶を使用した冷たいサンデー「宇治抹茶ミルクサンデー」
- ②北海道ジャージーミルクを使用した、フワフワ生地「ジャージーミルクロール」

<お問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 営業部 担当：フタクチ

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

◆定番商品



◇ドゥーブルフロマージュ

価格：1,728円（税込） / 直径約12cm

チーズケーキの常識を超えた、ルタオの傑作。

ひと口ふくむと、まるで雪のようにとろけだす「口どけのよさ」、一瞬で満ちていく、ふくよかな「ミルク感」、そして落ち着いた上品な甘さ。

やわらかな口あたりのレアチーズケーキと、しっかりとしたコクを感じるバイクドチーズケーキのコントラストも深まり、よりおいしさをご堪能いただけます。ぜひ一度ご賞味ください。

（冷凍商品につき、最大5時間まで持ち歩き可）

◇ジャージーミルクロール

価格：1,296円（税込） / 長さ約11.5cm

かつてないフワフワの生地は、ジャージーミルクのおかげです。

フォークで触れれば、跡が残るほど柔らかいスポンジのロールケーキ。北海道産ジャージーミルクに、隠し味でマスカルポーネを加え、ルタオオリジナル生クリームで濃厚なミルク感に仕上げました。

（冷凍商品につき、最大5時間まで持ち歩き可）



◆出店情報

会場：岩田屋本店 本館7階大催事場（福岡県福岡市中央区天神2丁目5番35号）
出店期間：2017年5月31日～6月5日 <http://www.i.iwataya-mitsukoshi.co.jp/index.html>
営業時間：10:00～20:00 ※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/>

<お問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 営業部 担当：フタクチ

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