

北海道小樽でしか食べられない限定スイーツを特別出品！
『小樽洋菓子舗ルタオ』、山形屋（鹿児島）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、2018年4月20日（金）～5月6日（日）、鹿児島県・山形屋（鹿児島）で開催される「初夏の北海道物展（1号館6階大催場）」に期間限定で出店します。

今回の出店にあたり、北海道・小樽の直営店でしか購入できないテイクアウトメニューを特別出品。数量限定で販売となる『ふわふわスフレオムレット』は、ふわふわ食感のスフレ生地でカスタードクリームと生クリーム、苺を包み込んだフレッシュスイーツです（販売期間：4月20日～28日、各日限定500個）。山形屋鹿児島でしか手に入らない、本場北海道小樽の人気スイーツをお試しください。

そのほか、九州初出品ケーキ「ストロベリープディングアラモード～北海道産銀龍苺」、ルタオNO.1人気チーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」もご用意し、初夏の訪れをルタオのプレミアムスイーツがお知らせします。

◆限定商品



『ふわふわスフレオムレット』 税込価格351円（本体価格325円）／1個
【各日限定500個、4月28日まで販売】

小樽直営店でしか味わえない限定スイーツを特別出品。ふわふわに焼き上げたスフレシートに、4種類のチーズを入れたカスタードクリームとルタオ・オリジナル生クリームをたっぷり絞り、苺を華やかにトッピングしました。

◆ 九州初出品の限定ケーキ



ストロベリーディングアラモード ～北海道産銀龍苺～ 【各日30個限定】

税込価格2,160円（本体価格2,000円）／ホール

「ドゥーブルフロマージュ」と同じイタリア産マスカルポーネチーズと北海道産生クリームを使ったムースに、北海道産牛乳・生クリームでつくったなめらかな食感のプリンを重ねた限定商品です。

上層のトッピングには、北海道産“銀龍苺”の果肉感をそのまま閉じ込めたソースを添えました。

“銀龍苺”は、北海道の寒暖差の大きい気候の中で育てられた、甘く酸味の少ない味が特徴の苺です。

◆ 出店情報

会 場：山形屋(鹿児島) 1号館6階 大催場（鹿児島県鹿児島市金生町3番1号）
出店期間：2018年4月20日 ～ 5月6日
営業時間：10:00～19:30 ※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。

◆ 「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。

2017年12月6日、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2017」のお取り寄せ部門賞を受賞**しました。

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

