

## 目指したのはイタリアのマンマの味を超えること。 ルタオならではのティラミスが発売。

期間限定：10月31日まで。

小樽洋菓子舗ルタオから、イタリアの国民的スイーツ「ティラミス」を発売いたします。世界中から選びぬいたティラミスに欠かせない素材達。ルタオが選んだのは、口どけに定評のあるイタリア・ロンバルディア地方のマスカルポーチーズと、グアテマラとブラジルの2種類のコーヒー豆をブレンドし、北海道の名水「羊蹄のふきだし湧水」を使ってじっくり抽出したコーヒー。本場イタリアのティラミスをルタオならではのスタイルで作りました。ルタオらしさをプラスし、大切な方を一口で笑顔にするような、この秋の贈り物にふさわしいセットもご用意いたしました。



### ■ Tiramisù Nord (ティラミス ノルド)

イタリア語で「私を元気にして！」という意味を持つスイーツ。

どのイタリアの家庭でも作られている国民的スイーツ「ティラミス」。シンプルな素材を組み合わせるスイーツで、2015年このイタリアのマンマの味をルタオならではのスタイルで作ってみたところ、大きな反響を呼び、すっかりルタオの旬のスイーツとなりました。



## きっかけはシェフパティエ外山が本場のティラミスに感銘を受けたこと。

ルタオのシェフパティエ外山がイタリアを訪れた際、口にしたティラミスに感銘を受けました。味の構成は極めてシンプル。どれだけ食べても食べ飽きず、どこかほっと安心できる味。ただイタリアのものをそのままお手本にするのではなく、ルタオらしさをプラスし、元気を届けたい。そう考えた外山は2種類のコーヒー豆をブレンドし、北海道の名水を使って淹れたコーヒーを使用しました。

## ルタオが選んだコーヒー豆

ティラミスに使うコーヒーは2種類の豆をブレンド。カカオの様なフレーバーと酸味、雑味のない甘味の「グアテマラ フライハーネス アクアブランカ」と、甘味が豊かな素晴らしい味わいの「ブラジル セラード トミオフクダ ドライオン ツリー」。



## 北海道の名水、羊蹄山の水でじっくりじっくり抽出。

北海道を代表する山、羊蹄山。その麓にある京極町。雪解け水が長い時間をかけて、ゆっくりと湧き出してくる豊富な水はまさに北海道の自然がくれる恵み。コーヒーを淹れるなら、こだわって選んだコーヒー豆の魅力を引き出してくれる水を、ということで京極町の湧き水を選びました。

この水を使い、苦味とコクの後に、ふんわり膨らむ甘味を感じていただけるコーヒーを京極町ふきだし公園「自家焙煎珈琲かふえもか店」で焙煎しました。更なるこだわりで作りに上げたティラミスがいよいよ登場です。



# NewsRelease

2016年9月2日 株式会社ケイシイシイ



外山がイタリアで本場の味にふれ、作り手の思いにふれて、どうしてもつくりたくなったティラミス。シンプルなスイーツだからこそ、素材を吟味し、すみずみまで気を配り、細かな工夫を盛り込んで作る。そんなルタオらしさを発揮したスイーツです。ぜひご賞味ください。



- 商品名：  
Tiramisù Nord  
ティラミス ノルド
- 内容量：  
直径12cm
- 価格：  
2,500円（税込）
- 販売期間：  
8月30日（火）  
～10月31日（月）
- URL：  
[https://www.letao.jp/products/detail.php?product\\_id=812](https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=812)



- 商品名：  
オートンヌ ドール
- 内容量：  
ティラミス ノルド  
クレームフロマージュ～カラメルとさつまいも～
- 価格：  
4,228円（税込） 送料無料
- 販売期間：  
8月30日（火）  
～10月31日（月）
- URL：  
[https://www.letao.jp/products/detail.php?product\\_id=1000](https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=1000)

## ■購入に関するお問い合わせ

小樽洋菓子舗ルタオ

TEL 0120-222-212 (9:00～18:00) FAX 0120-333-325

URL : <http://www.letao.jp/> E-mail:webshop@letao.jp

## ■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

TEL 0123-48-2800

E-mail:webshop@letao.jp