

さつまいも、かぼちゃを使った秋を感じられる新作スイーツが 小樽洋菓子舗ルタオから発売。

販売期間：8月30日（火）～10月31日（月）まで

小樽洋菓子舗ルタオは、本日より秋の旬の味覚さつまいも・かぼちゃを使ったスイーツを新発売いたします。北海道栗山町産のブランドかぼちゃ「栗マロンかぼちゃ」とドゥーブルフロマージュがコラボレーションした「ポティロンドゥーブル」や、さつまいもとカラメルのチーズプリン「クレームフロマージュ」など、収穫の秋を感じられる旬の素材とのコラボスイーツをご用意いたしました。

■ Potiron Double (ポティロンドゥーブル～北海道産栗マロンかぼちゃ～)



ルタオ史上最高のコクと味わいを実現。

2年ぶりの登場となった秋のドゥーブル。上層は北イタリア産マスカルポーネチーズを使用したミルクィな味わいのムース。下層は、北海道栗山町産栗マロンかぼちゃと、オーストラリア産クリームチーズを使用したベイクドチーズケーキ。チーズの濃厚な味わいの中に、栗マロンかぼちゃのコクと甘味が感じられます。

手塩にかけて育った北海道栗山町産の栗マロンかぼちゃ



ぎっしりと肉厚で力強さを感じるほどの濃い黄色。ホクホクして、なんともいえない上品な甘さが特徴です。

高級品として知られるブランドかぼちゃですが、収穫量は一般のかぼちゃの半分程度。「メロンより育てるのが難しい」と農家さんに言わしめるほど、栽培に手間がかかる希少なかぼちゃです。

この北海道栗山町産の栗マロンかぼちゃと出会ったことで、今年の季節ドゥーブルが完成しました。

■ クレームフロマージュ〜キャラメルとさつまいも〜



2016年9月2日 株式会社ケイシイシイ

さつまいもとキャラメル、秋のコンビネーション。

女性の心をくすぐる「さつまいも×キャラメル」の組み合わせから生まれたチーズプリン「クレームフロマージュ」。

さつまいもは甘味の強い国産の紅あずまを使用。プリンは、オーストラリア産クリームチーズと、北海道産マスカルポーネチーズを使ってなめらかな口どけにこだわって仕上げています。

おいもの自然な甘味とチーズプリンの口どけに、キャラメルの苦みをあわせることで、甘くなりすぎない、絶妙なバランスに仕上げました。



■商品名：クレームフロマージュ～キャラメルとさつまいも

■内容量：90g×3本入り

■価格：1,728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=999



■商品名：パティロンドゥーブル

～北海道産栗マロンかぼちゃ～

■内容量：直径12cm

■価格：1,728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=998

■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