

こだわりのルタオのパンが札幌で楽しめる貴重な 3 日間 ルタオのベーカリーが大丸札幌店に期間限定で登場！

2025 年 5 月 23 日（金）～25 日（日）開催決定。

株式会社ケイシイシイ(本社：北海道千歳市)が展開する「小樽洋菓子舗ルタオ」は、2025 年 5 月 23 日（金）～25 日（日）に大丸札幌店にて、ルタオベーカリーの催事を 3 日間限定で行います。普段札幌では手に入らない、ルタオ人気のパンを取り揃えました。ぜひこの機会にお楽しみください。



■出店情報

会 場 ：大丸札幌店 地下 1 階催事スペース

期 間 ：2025 年 5 月 23 日（金）～5 月 25 日（日）

営業時間：10 時～20 時（大丸札幌店の営業時間に準ずる）

■商品情報

【数量限定】ドレモルタオで大人気！まるでケーキのような進化形クリームパン 『ドゥ クレムール』



中のクリームは 2 層構造で、ルタオ特製生クリームや北海道産練乳を使用したフロマージュクリーム、マスカルポーネを合わせたなめらかなカスタードクリームを使用。ミルキーでコク深い味わいを演出します。しっとりもっちりのパンの表面には、ホロリとくずれるやわらかなクラムで包みました。

【商品名】 ドゥ クレムール

【価 格】 500 円/個（税込）

<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

【数量限定】デニルタオ看板商品！2層仕立てのチーズクリームデニッシュ 『フロマージュデニッシュ』



ルタオ自家製の天然酵母を使用し、長時間熟成発酵させたデニッシュ生地は、小麦本来の香りと奥深い味わいが特徴です。27層に丁寧に折り込み焼き上げることで、ザクザクとした心地よい食感を実現しました。さらに、北海道産クリームチーズとはちみつを合わせたチーズクリームと、マスカルポーネを使用したクリーミーなチーズクリームを2層に重ね、香ばしく焼き上げています。

【商品名】 フロマージュデニッシュ

【価格】 378 円/個（税込）

【数量限定】デニルタオ限定！チーズとりんごの素敵な出会い『フロマージュアップルパイ~北海道りんご~』



クリームチーズとマスカルポーネ、2種類のチーズが北海道産りんごの甘みを引き立てる「フロマージュアップルパイ」。北海道産小麦とバターを使ったサクサクのパイ生地に、香り豊かな北海道産りんごと、特製のフロマージュクリームを重ね、香ばしく焼き上げました。チーズとりんごの絶妙なバランスが楽しめる、贅沢なスイーツアップルパイです。

【商品名】 フロマージュアップルパイ~北海道りんご~

【価格】 540 円/個（税込）

洋菓子店ならではの発想を活かした、ルタオの人気パンをご用意しております。

この機会にぜひ、ルタオベーカリーをお楽しみください。皆さまのご来店をお待ちしております。

『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