

【 ルタオ大丸札幌店 】

ついに、7月2日（水）リニューアルオープン！

限定スイーツ・初登場商品・プレゼント企画、詳細発表。

株式会社ケイシイシイ(本社：北海道千歳市)が運営する「ルタオ大丸札幌店」は2025年7月2日（水）にリニューアルオープンいたします。このたび、リニューアルにあわせた限定スイーツの販売時間や詳細、札幌初登場アイテム、リニューアル記念企画など、すべての情報が整いましたのでご案内申し上げます。

1. 初登場！大丸札幌店限定ケーキの詳細



【1日2回・数量限定】ルタオらしさが詰まった「フォン・ドゥ・トロワ」

商品名：フォン・ドゥ・トロワ

販売時間：各日 10:00～/17:00～（各回数量限定）

価格：500円（税込）

※洋生ケーキコーナーでのご用意でございます。

※販売開始と同時に列ができる可能性もございます。ご希望の方は、ぜひお時間にあわせてお越しくださいませ。

バターと北海道産チェダーチーズを使用した、ふんわりシフォン生地、ミルキーな味わいのイタリア産マスカルポーネチーズを使用したムースをしのばせました。仕上げには、すっきりとした甘さのオリジナル生クリームを絞り、粉状の北海道産ゴダチーズをふりかけて、まるで粉雪が降り積もったかのような美しいビジュアルに。チーズや生クリームを絶妙なバランスで組み合わせたカップのシフォンケーキです。



【店舗限定】ピスタチオの豊かな香りとコクを閉じ込めた「ピスタヴェール」

商品名：ピスタヴェール

直径：12cm

価格：2,916円（税込）

※冷凍状態でのご用意でございます。

香ばしくローストしたピスタチオを天面に敷き詰め、2種のピスタチオペーストを使ったムースにイタリア産マスカルポーネのムースを重ねました。中にはフランボワーズをしのばせ爽やかな酸味がナッツの風味を引き立てます。

2. 先行販売！店舗で手に入るのはここだけのケーキ



【新商品】旬の白桃とミルキーなチーズ、そして華やかライチ「ペッシュクレール」

商品名：ペッシュクレール

直径：12cm

価格：2,808円（税込）

※冷凍状態でのご用意でございます。

白桃とライチの爽やかな甘さとマスカルポーネチーズのミルキーな甘さがなめらかに広がる2層のムースケーキ。天面のジュレやクリーム、中のムースに至るまで感じられる白桃の味わいに、チーズのほどよい酸味とライチの華やかな風味が相性抜群です。天面のごろりとした“恋香桃”のジューシーな果肉感とともにご堪能ください。

<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

3. 小樽で話題沸騰！大人気フィナンシェがついに札幌初登場！



【初登場】今日の自分を、しあわせにする魅力を詰め込んだ「ルボンフィナンシェ」

商品名：ルボンフィナンシェ

価格：4個入 1,296円（税込）

6個入 1,944円（税込）

※個包装

今年1月に登場のルタオの新定番のフィナンシェ。大好評につき、ついに大丸札幌店でもお取り扱い開始いたします。しっとりとした食感や豊かな甘みがぎゅっと閉じ込めました。発酵バターを使用しコクのあるフィナンシェにし、さらに果実のような深い甘みのあるマダガスカル産バニラを加え奥深い味わいをお楽しみいただけます。

4. 新たな美味しさへ、すべてを磨き上げて。生ケーキが全面リニューアル。

2025年7月、「もっとおいしく」を追求し洋生ケーキのラインアップも全面的に一新いたしました。北海道の恵みを活かした素材選びと、技術を重ねて磨き上げたレシピで、これまで以上の価値と感動をお届けできるケーキへ。新たな味わいが広がるラインアップを、ぜひご期待ください。

一例)

■ 期間限定商品



商品名：ラベンダーとベリーのフルール

北海道の夏を彩る「ラベンダー」を、甘酸っぱいベリーと合わせた季節限定のフラワーケーキ。のムースで包み込みました。ひと口含むとラベンダーの香りがふわりと広がり、蜂蜜とホワイトチョコレートのコクがベリームースの華やかさと調和します。

販売期間：2025年7月1日～7月31日 / 価格：756円（税込）



商品名：北海道産なつみずきのタルト

甘さと酸味のバランスが良い道産の夏苺「なつみずき」を贅沢に使用したタルト。アーモンドが香ばしいタルト土台が、苺やクリームの美味しさをより引き立たせます。

販売期間：2025年7月1日～7月31日 / 価格：890円（税込）



商品名：北海道産青肉メロンのショートケーキ

芳醇でみずみずしい北海道産青肉メロンを合わせた、こだわりのショートケーキ。夏らしい爽やかな香りと、ミルクィな味わいの調和をご堪能ください。

販売期間：2025年7月1日～7月31日 / 価格：880円（税込）



商品名：キャラメルパッションバナナヌ

バナナを中心にキャラメルやパッションフルーツなどを合わせた爽やかなムースケーキ。香ばしいヘーゼルナッツ生地に、パッションとバナナの甘酸っぱいジュレと、香り豊かなバナナムースを重ねました。

販売期間：2025年7月1日～7月31日 / 価格：756円（税込）

■ 通年商品



商品名：ガトーフローズ

口どけの良さにこだわったジェノワーズと、苺の甘酸っぱさ、ミルクィなルタオオリジナル生クリームが織りなす、美味しさの余韻の残るショートケーキ。

価格：700円（税込）



商品名：ショコラヴァニユ

エクアドル産70%カカオのチョコレートムースと、マダガスカル産バニラビーンズを使用したバニラムースが調和した風味豊かなショコラムースケーキ。ヘーゼルナッツペーストとクルミの土台がナッツィな風味とザクザク食感を演出し、最後まで飽きない味わいです。

価格：830円（税込）



商品名：日光金乃卵とジャージーミルクのプリン

栃木県産『日光金乃卵』を使用した、卵黄のコクと甘みが際立つリッチなプリン。ジャージー牛乳とマダガスカル産バニラビーンズが香り豊かなミルクィな味わいを引き立て、ルタオオリジナル生クリームで口どけ良く仕上げました。

価格：550円（税込）

このほかにも、季節の恵みを生かしたケーキやホールタイプのケーキなど、多彩なラインアップをご用意しております。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ケイセイセイ 広報 PR 担当 野口 TEL : 080-4042-4739 MAIL : k-noguchi@letao.co.jp

5. リニューアルオープン記念 ルタオオリジナルプレートプレゼント



7月2日（水）～8日（火）の期間、大丸店限定「ピスタヴェール」と大丸店初登場の「ルボンフィナンシェ」を合わせてお買い上げで、各日先着 30 名様にルタオオリジナルプレートをプレゼント。ルタオのケーキを、この機会だけの特別なプレートでぜひお楽しみください。

店舗概要



店名：ルタオ大丸札幌店

リニューアルオープン日：2025年7月2日（水）

所在地：札幌市中央区北5条西4丁目7 大丸札幌店 B1 ほっペタウン内

営業時間：10:00 - 20:00（大丸札幌店に準ずる）

『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