

パイとスコーンが融合した新商品「スコーンフィ」が 小樽洋菓子舗ルタオ公式オンラインショップ限定で登場！

株式会社ケイシイシイ(本社：北海道千歳市)が運営する、「小樽洋菓子舗ルタオ」は公式オンラインショップにて、製法にこだわった、パイで包んだ新作のスコーンが 2025 年 11 月 14 日（金）に限定で販売いたします。



商品情報

「スコーンフィ」

芳醇なバターが香るサクサクとした軽い食感の「逆折り込みパイ（フィユタージュアンヴェルセ）」で、生クリームと 5 種のチーズを使用したまろやかな優しい甘さのしっとり生地を丁寧に包み込んでいます。

また、スコーン生地にはカシューナッツとホワイトチョコレートを混ぜ込み、上品でまろやかな甘さのメープルを塗り焼き上げることで、より奥深い味わいに。軽やかなパイの食感としっとりなめらかな仕上げに。スコーンの口どけが、互いを引き立て合い素材本来の良さが楽しめます。

リベイクすることにより、更にパイがサクサクになりバターの香りが口の中に広がります。

【内容量】4 個入

【価 格】2,484 円（税込）

【発売日】2025 年 11 月 14 日（金）9 時～ 先行販売

2025 年 11 月 21 日（金）～23 日（日）一般販売



<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 伊五澤 TEL：080-4169-8758 MAIL：m-igosawa@letao.co.jp

「スコーンフィ」の登場

ルタオは、チーズへの飽くなき探求心と製法への徹底的なこだわりを注ぎ込み、これまでにない新しいスコーン「スコーンフィ」を完成させました。本商品の最大の特長は、手間を惜しまない「フィユタージュアンヴェルセ（逆さ折り込みパイ）」製法を採用している点にあります。この独自の製法が、一般的なスコーンのイメージを覆し、スコーンのしっとりとした食感と、パイのサクサクとした軽やかな食感という、相反する魅力を両立させました。一口食べれば、厳選されたチーズの芳醇な味わいとともに、繊細な食感のグラデーションをお楽しみいただけます。優雅な朝食や午後のティータイムなど、お客様の日常を豊かに彩る上質なひとときを演出します。



『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。

ルタオ公式オンラインショップ：<https://www.letao.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 伊五澤 TEL：080-4169-8758 MAIL：m-igosawa@letao.co.jp