

## 【新宿 ニュウマン新宿】小樽洋菓子舗ルタオが12月24日（水）より、北海道のプレミアムギフトスイーツを期間限定でお届け。

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12月24日（水）～2026年1月6日（火）に、東京都 ニュウマン新宿に期間限定出店いたします。ルタオ看板商品のチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」や、ドゥーブルフロマージュの新フレーバー「みかんドゥーブル～温州みかん～」などのスイーツをご用意いたします。



### 【概要】

- 出店期間：2025年12月24日（水）～2026年1月6日（火）
- 営業時間：月～土 8:00-20:30 / 日・祝 8:00-20:00  
※12月24日（水）11:00-20:30  
※12月31日（水）8:00-17:30  
※1月1日（木）9:00-15:30
- 開催場所：JR 新宿駅新南口改札内
- 取扱商品
  - ・ルタオの定番人気商品「ドゥーブルフロマージュ」、「ショコラドゥーブル」
  - ・ルタオを代表するチーズケーキから新しいフレーバー「みかんドゥーブル～温州みかん～」
  - ・3種のチーズの個性を活かしたチーズテリーヌ「パフェ ドゥ フロマージュ」



ドゥーブルフロマージュ



ショコラドゥーブル



みかんドゥーブル～温州みかん～



パフェ ドゥ フロマージュ

<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

## ルタオ看板商品「ドゥーブルフロマージュ」について



2層のチーズが生み出した奇跡のくちどけのチーズケーキ。上層のミルク感が引き立つフレアチーズと、下層のしっかりとしたコクを感じるベイクドチーズが、口の中で一体となってとろけていきます。口にした瞬間ふわっと広がる濃厚なミルク感と、なめらかなくちどけをお楽しみください。

**【商品名】ドゥーブルフロマージュ**

**【価格】2,268円（税込）**

**【直径】12cm**

## 看板商品の新フレーバー「みかんドゥーブル～温州みかん～」について



温州みかんの華やかな酸味と、チーズのコクやミルク感が一体になった期間限定のドゥーブルフロマージュ。下層のみかんベイクドチーズケーキには、温州みかんとマンダリンの2種の柑橘を使用して味わいに奥行きをプラス。温州みかんの果肉も加え、みかん本来の甘みと酸味を存分に感じられる仕上がりにいたしました。すっきりとしたミルク感のマスカルポーネマースが、みかんの爽やかな風味をより一層引き立てます。

**【商品名】みかんドゥーブル～温州みかん～**

**【価格】2,484円（税込）**

**【直径】12cm**

<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

## 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。

小樽洋菓子舗ルタオ公式 HP : <https://www.letao-brand.jp/>

小樽洋菓子舗ルタオ公式インスタグラム : [https://www.instagram.com/letao\\_official/](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