

【3 日間限定！】小樽洋菓子舗ルタオは心ときめくクリスマス・プチガトーを 数量限定で特別販売いたします。

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、2025 年 12 月 23 日(火)～12 月 25 日(木)までの 3 日間限定で大丸札幌店 地一階ほっぺタウン催事場にてクリスマスプチガトーを販売いたします。バラエティ豊かな 8 種のケーキで、年に一度のクリスマスの食卓を彩ります。



出店情報

【会場】大丸札幌店 地一階 ほっぺタウン催事場

【期間】2025 年 12 月 23 日(火)～12 月 25 日(木)

【時間】10：00～20：00

※販売数量に達し次第完売の可能性がございます。予めご了承ください。

※混雑状況により、整理券配布や入場制限等を実施する場合がございます

※**催事場では下記商品のみの展開**となります。焼菓子や冷凍ケーキ、ホールケーキをお求めの場合は同フロア内のルタオ売場をご利用ください。

※ルタオ直営店でも販売いたします。

パティシエが贈る、8 種のクリスマス・プチガトーコレクション

甘酸っぱいベリーと、味わい深いショコラのサンタクロースケーキ。

ショコラダイヤモンドに、チョコスポンジと、なめらかなチョコムース、甘酸っぱいフランボワーズジャムを重ねました。周りを優しい甘さのストロベリームースで包み込み、グラサージュージュでコーティング。甘酸っぱいベリーと濃厚なショコラの調和をお楽しみいただける、サンタクロースをイメージしたケーキです。

【商品名】サンタクロース

【価格】864 円(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 伊五澤 TEL：080-4169-8758 MAIL：m-igosawa@letao.co.jp



雪が降り積もるツリーをイメージした、クリスマスのピスタチオタルト。

サクサクとしたチョコレートサブレに、しっとりとしたチョコスポンジと奥深い味わいのミルクチョコムース、生クリームを重ね、濃厚なピスタチオクリームでモミの木のように飾り付け、中には甘酸っぱいグリオットジュレをしのばせ、さっぱりとした後味に仕上げました。雪のように降り積もる、アラザンやチョコパフの食感もお楽しみいただけます。

【商品名】サバンドノエルピスターシュ

【価 格】864 円(税込み)



薪を連想した、アーモンド香るチョコレートケーキ。

しっとりとしたチョコスポンジに、サクサク食感のフィアンティーヌを重ね、奥深くも優しい味わいのチョコムースで包み込みました。周りをアーモンド入りのチョコレートでコーティングし、ザクザク食感と、香ばしい風味を演出。チョコレート好きにはたまらないブッシュドノエルです。

【商品名】ブッシュドノエルショコラ

【価 格】864 円（税込）



ホワイトチョコとオレンジの爽やかなクリスマスケーキ

オレンジ風味の香ばしいアーモンドスポンジに、爽やかなアプリコットのコンポート、オレンジジュレ、優しいバニラムースを重ねました。スポンジの上にはサクサク食感のフィアンティーヌ・アーモンドプラリネをしのばせ、食感のアクセントをプラス。周りをオレンジ香るホワイトチョコムースで包み、グラサージュショコラでコーティングしました。ホワイトチョコとバニラのコクを感じつつ、後味はオレンジですっきりと爽やかに仕上げました。

【商品名】ノエルブラン

【価 格】864 円（税込）



シンプルながらも美味しさの余韻が後を引くルタオの苺のショートケーキ。

北海道産小麦「宝笠ドウノール」を使用し、きめ細かく、口どけ良く焼き上げたスポンジに、甘酸っぱい苺と、優しい甘さのルタオオリジナル生クリームをサンド。それぞれの素材の味わいを活かしひとつひとつ丁寧に仕立てた、ルタオこだわりのショートケーキです。

【商品名】クリスマスガトーフローズ

【価 格】756 円(税込)



ルタオ一番人気のチーズケーキがクリスマス限定の装いに。

コク深い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に、優しい甘さのイタリア産マスカルポーネムースを重ねました。なめらかな口どけとともに、ふくよかなミルク感が広がる味わいに仕上げました。ルタオで一番人気のチーズケーキを、クリスマス限定の華やかな飾りでお届けします。

【商品名】クリスマスドゥーブルフロマージュ

【価 格】540 円（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 伊五澤 TEL：080-4169-8758 MAIL：m-igosawa@letao.co.jp



カカオのほろ苦さと、チーズのまろやかさが調和したチーズケーキ。

芳醇なチョコレートとクリームチーズを合わせたショコラベイクドチーズケーキとミルクシーなマスカルポーネムースが絶妙に調和したチーズケーキです。ムースには深いミルク感とすっきりとした後味が特徴のイタリア産マスカルポーネチーズを使用。チョコレートと2種のチーズが引き立てあいながらとろけます。この時期だけの華やかなクリスマスピックを添えてお届けします。

【商品名】クリスマスショコラドゥーブル

【価 格】550 円（税込）



華やかな苺の味わいが口いっぱいに広がるチーズケーキ。

一番人気のドゥーブルフロマージュが華やかな苺の味わいに。コク深いベイクドチーズケーキに、さわやかな酸味とほどよい甘みの苺を合わせ、ミルクシーなマスカルポーネムースを重ねました。豊かなミルク感と華やかな苺の味わいが、なめらかな口どけとともに広がります。

【商品名】クリスマスフレーズドゥーブル

【価 格】550 円（税込）

大丸催事会場以外での取扱情報



小樽洋菓子舗 ルタオ本店

【住所】北海道小樽市堺町 7 番 16 号

【TEL】0120-31-4521

【営業時間】9:00-18:00

【定休日】なし



エキモルタオ

【住所】北海道小樽市稲穂 3 丁目 9 番 1 号 サンビルスクエア 1F

【TEL】0134-24-6670

【営業時間】9:00-18:00

【定休日】なし



ドレモルタオ

【住所】北海道千歳市朝日町 6 丁目 1 番 1 号

【TEL】0123-23-1566

【営業時間】

SHOP 10:00 - 17:00

CAFE 11:00 - 17:00 (L.O16:30)

※ショップの営業時間が金土日祝日のみ 10:00 - 18:00 となります。

【定休日】なし

※各店舗販売数量に達し次第完売の可能性がございます。予めご了承ください。

※クリスマスプチガトーのご予約は承っておりません

※12 月 23 日～12 月 25 日は通常のデコレーションケーキは販売しておりません。

<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。

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