

パン好きを唸らせるパン、毎月お届けします。 ルタオブレッド頒布会新規入会キャンペーン実施中！

5月15日まで新規入会キャンペーン実施中

小樽洋菓子舗ルタオが新たにパンの頒布会（定期購入）会員の新規募集キャンペーンを開始いたしました。

5月15日までに入会するとともにジャージーミルクロールを一つプレゼント。

6月の頒布会アソートコースはカンパーニュやプチパンなど5種類。職人が素材の魅力を最大限引き出し、手間ひまかけて一つひとつ焼き上げたパンを、月に一度ご自宅にお届けします。ちょっと贅沢なパンのある暮らし、はじめませんか。

URL: https://www.letao.jp/user_data/breadHanpu.php



ルタオブレッド頒布会

毎月1回、ご自宅へルタオブレッドをお届けします。

・アソートコース：北海道生クリーム食パンに5種の毎月違うパンをセットでお届け。

・ブレッドペアコース：北海道生クリーム食パンとクロワッサン食パンの人気の定番2本をセットでお届け。

価格：3,000円（税抜） 送料無料

特典：代引き手数料無料・頒布会と一緒にのお届けで他冷凍商品も送料無料



樺由来の酵母と技術が生み出す、唯一無二の食感とうまみ。

パン生地に欠かせない酵母。ルタオが用いるのは、独自の樺由来の酵母です。雪が残る4月下旬ごろから、わずか10日間ほどだけ採れる白樺樹液。そのミネラルをエネルギーとして育てられた酵母の力を借りて生地を低温熟成発酵させることで、奥深く豊かな風味と印象的な食感を生み出しています。また、樺の花由来のほんのり甘い香りも特徴的。



使用する小麦粉は北海道産のもの。

厳選したキタノカオリ、ユメチカラ、ハルユタカ、ハルヨコイ、キタホナミなどを、各パンの特徴にあわせて最適なブレンド比率になるよう細かく調整します。素材の持つ自然の力と、職人の創意工夫があわさることでルタオのパンは誕生するのです。



【6月頒布会】

- ユキーユ～シトロン～
- 高菜とチキンのバーガーグリルサンド
- ボアヴロンルージュ～ラ・トマト～
- 北海道産黒豆とほうじ茶の生クリームプチパン
- パン・オ・ルヴァン・ルージュ



【7月頒布会】

- プチパン～北あかり～
- 生クリーム食パン
～ブルーベリーとヨーグルト～
- パン・コンプレ
～ジンジャンブル・オ・ミエル～
- パン・オ・オリーブ
- クロワッサン・～ラ・トマト～



【8月頒布会】

- 生クリームプチパン
～オランジュオランジュ～
- 塩バタークロワッサン
～パルミジャーノレッジャーノ～
- 夏野菜と北海道ウインナーのフォカッチャ
- 米粉と生クリームのミルクハース
- パン・ド・ロデブ～安納芋～

■購入に関するお問い合わせ

小樽洋菓子舗ルタオ

TEL 0120-222-212 (9:00～18:00) FAX 0120-333-325

URL : <http://www.letao.jp/> E-mail:webshop@letao.jp

■本件に関するお問い合わせ

株式会社ケイシイシイ ダイレクトマーケティング部 担当：西尾

TEL 0123-48-2800

E-mail:webshop@letao.jp