

## 職人が焼き上げたパン、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！

10月31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は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9月1日（金）より開始いたします。

10月31日（火）までに入会するとともに、ナイアガラ ショコラブラン フレをプレゼント。北海道産の小麦で作るパンはグルメな人へのギフトや、おもたせにもきつと喜ばれるはず。

焼きたての風味をぎゅっと閉じ込めたまま皆様のお手元までお届けします。

URL: [https://www.letao.jp/user\\_data/breadHanpu.php](https://www.letao.jp/user_data/breadHanpu.php)



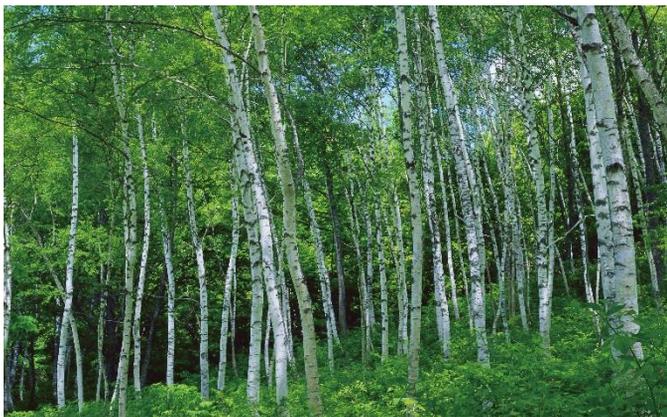
### ルタオブレッド頒布会

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



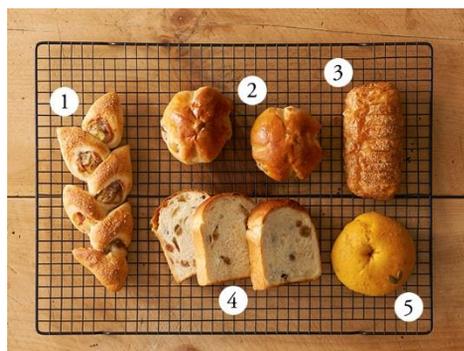
## 樺由来の酵母と技術が生み出す、唯一無二の食感とうまみ。

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。



## 【10月頒布会】

- 北あかりのベーコンエビ
- 生クリームプチパン〜クルミ〜
- パストラレー〜柚子胡椒〜
- 雫ぶどうのパン・ドウ・ミ
- ルタオベーグル〜かぼちゃ〜



## 【11月頒布会】

- ミルクハース〜オサツと林檎〜
- 生クリームプチパン〜メープルピーカン〜
- ルーローマロン〜ショコラ・モカ〜
- パン・オ・ルヴァン・カンパーニュ  
〜ミルティユ〜
- 五色豆と黒蜜のプチ・フランス



## 【12月頒布会】

- カンパーニュ  
〜クランベリーココア〜
- ルーロー・レザン
- 北海道芽室町産ゴールドラッシュと  
北あかりのチャバッタ
- アマニと全粒粉のパン・ドウ・ミ
- 生クリームプチパン〜オランジュ〜

10月31日までにご入会の方に

ナイアガラ  
ショコラブラン フレを  
プレゼント



※初回お届け時に同梱して  
お届けいたします。

## ■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