

ルタオの一瞬の口どけのパンケーキと北イタリア産マスカルポーネ が出会って、この冬だけのリッチなティラミスが生まれました。

あわ雪のようにとろけるドレモルタオのパンケーキに1月限定の新作が登場！

北海道小樽で大人気の「小樽洋菓子舗ルタオ」は、北海道の玄関口千歳にお店を構える「ドレモルタオ」より、新作パンケーキ「リッチ・ティラミス」を1月1日より新発売いたします。



写真：（リッチ・ティラミス）

○新作パンケーキ「リッチ・ティラミス」

商品価格：1,500円（税別）、ドリンクセット1,820円（税別）

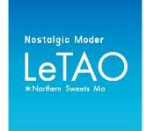
商品説明：クリームチーズとリコッタチーズの2種類のチーズを使い、ご注文をいただいてから生地を立て、焼き上げるルタオのパンケーキは、深い味わいとあわ雪のようにとろける感動の口どけが特徴です。

1月の新作はイタリア産のマスカルポーネを使用したコク深いティラミスのパンケーキです。ミルクィな口当たりのマスカルポーネムースは、北イタリア・ロンバルディア地方で作られたアンブロジー社のマスカルポーネチーズを使用しました。このマスカルポーネムースはムースグラッセにして、ひんやり、ふわりと軽い口どけに仕立てました。

センターにはコーヒーキャラメルアイスをトッピング。ミルクチョコをベースに、ほろ苦いコーヒーの香りをまとうせたソースをかけて仕上げます。一瞬の口どけのパンケーキとオリジナリティ溢れるティラミスのリッチな余韻のマリアージュをお楽しみください。別添えのベリーソースは程よい甘酸っぱさに仕立てられており、お好みでかけていただくことにより、一層のおいしさをお楽しみいただけます。

NewsRelease

2017年12月26日 株式会社ケイシイシイ



写真：（リッチ・ティラミス）

○ドレモルタオについて

新千歳空港から車で約7分。1600坪の敷地にルタオの魅力を詰め込んだスイーツショップ。「スイーツをもっとわがままに楽しむ」をコンセプトに、ルタオ自慢の各種スイーツにカフェを併設したショップを展開しています。「スイーツショップ」は白樺椿天然酵母を使用した本格的な自家製パンや、ルタオオリジナル生クリームを使ったケーキ、人気のチーズケーキなどのお土産やギフトも充実しており、ジャージーミルクと5種のチーズを使用したソフトクリームも年中楽しめます。

「カフェ」では感動の口どけを体感できるパンケーキやパルフェなどのデザート、道産小麦「ゆめちから」を使用したもちもち食感の生パスタもおすすめで、平日限定のパンの食べ放題も地元客から愛される密かな人気メニューです。天井が高く、広々とした余裕のあるフロアでは、公認野菜ソムリエによるお料理教室や紅茶講座などのイベントも定期的に開催しています。

○店舗情報

店舗名 ドレモルタオ

住所 〒066-0043 北海道千歳市朝日町6丁目1番1号

TEL 0123-23-1566

FAX 0123-23-7266

営業時間 10時から18時 ※カフェは17時30分L.O

定休日 年中無休、無料駐車場あり

URL : <http://www.letao.jp/shop/doremo.php>

NewsRelease

2017年12月26日 株式会社ケイシイシイ

Nostalgic Modern
LeTAO
#Northern_Swedish_Mo



■ 本件に関する報道機関からのお問い合わせ

株式会社ケイシイシイ 営業部ドレモルタオ 担当：三輪
TEL [TEL:0123-23-1566](tel:0123-23-1566) h-miwa@letao.co.jp