

夏を先どり！ つめたくおいしい人気テイクアウトメニューが登場 『小樽洋菓子舗ルタオ』、福岡・岩田屋本店に期間限定出店

北海道のお取り寄せスイーツとして人気の「小樽洋菓子舗ルタオ（株式会社ケイシイシイ）」は、2018年5月30日（水）～6月4日（月）、福岡県・岩田屋本店で開催される「夏の北海道展（本館7階大催事場）」に期間限定で出店します。

今回の出店では、初出品のテイクアウトメニューをご用意。イチオシの「フラッフィースノー（北海道産赤肉メロン）」は、雪のようなふわふわ食感のかき氷で、氷とトッピングソースに道産赤肉メロンを使用した清涼感あふれるひんやりスイーツです。

そのほか、ルタオNO.1人気チーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」、初出品限定ケーキ「ストロベリープディングアラモード～北海道産銀龍苺～」など、人気商品を取り揃えます。初夏の訪れを感じられるこの季節に、手土産や自宅用にくわえ、会場でもルタオの美味しさをご堪能ください。

◆LeTAOのテイクアウトメニュー



福岡
初出品

フラッフィースノー ～北海道産赤肉メロン～

税込価格567円（本体価格525円）／1個

ふわふわで口の中でスッと溶ける食感で、まるで雪のようなかき氷。北海道産赤肉メロンかき氷とソースを使った、メロンづくしの人気テイクアウトメニューです。

◆ 初出品の限定ケーキ

ストロベリープディングアラモード
～北海道産銀龍苺～

税込価格2,160円（本体価格2,000円）／ホール

「ドゥーブルフロマージュ」と同じイタリア産マスカルポーネチーズと北海道産生クリームを使ったムースに、北海道産の牛乳・生クリームでつくったなめらかな食感のプリンを重ねた限定商品です。

上層のトッピングには、北海道産“銀龍苺”の果肉感をそのまま閉じ込めたソースを添えました。

“銀龍苺”は、北海道の寒暖差の大きい気候の中で育てられた、甘く酸味の少ない味が特徴の苺です。

◆ 出店情報

会 場：岩田屋本店 7F大催事場（福岡市中央区天神2丁目5番35号）

出店期間：2018年5月30日 ～ 6月4日

営業時間：10:00～20:00 ※最終日は17時閉場

※商品は在庫に限りがございます。予めご了承ください。

※商品・出店情報は急遽変更となる場合がございます。

◆ 「小樽洋菓子舗ルタオ」について

1998年に北海道小樽の洋菓子舗として生まれ、常に想像を超えるような美味しさと、新しさを追求してきました。中でも、発売以来大人気のチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」は、北海道内でお買い求めのお客様はもとより、通信販売や全国の百貨店などで催される北海道物産展を通じ、全国のお客様に愛される商品となりました。

2017年12月6日、ルタオNo.1人気チーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」が、**「Yahoo!検索大賞2017」のお取り寄せ部門賞を受賞**しました。

また、2018年6月、ルタオは20周年を迎えます。

ブランドサイト <http://www.letao.jp/>ECサイト <https://www.letao.jp/onlineshop/>