

## 桃を使った爽やかな夏のチーズケーキが3年ぶりに登場！ オンラインショップにて期間限定で販売中

小樽洋菓子舗ルタオ(株式会社ケイシイシイ 本社：北海道千歳市泉沢1007番地111 代表取締役社長：河越 誠剛)では、2種類の桃をびっしりしきつめた『グラン リュクス ドゥ ペッシュ』を、オンラインショップにて3年ぶりに期間限定で販売を開始しています。

大きなチーズケーキに、びっしり、2種類の桃。

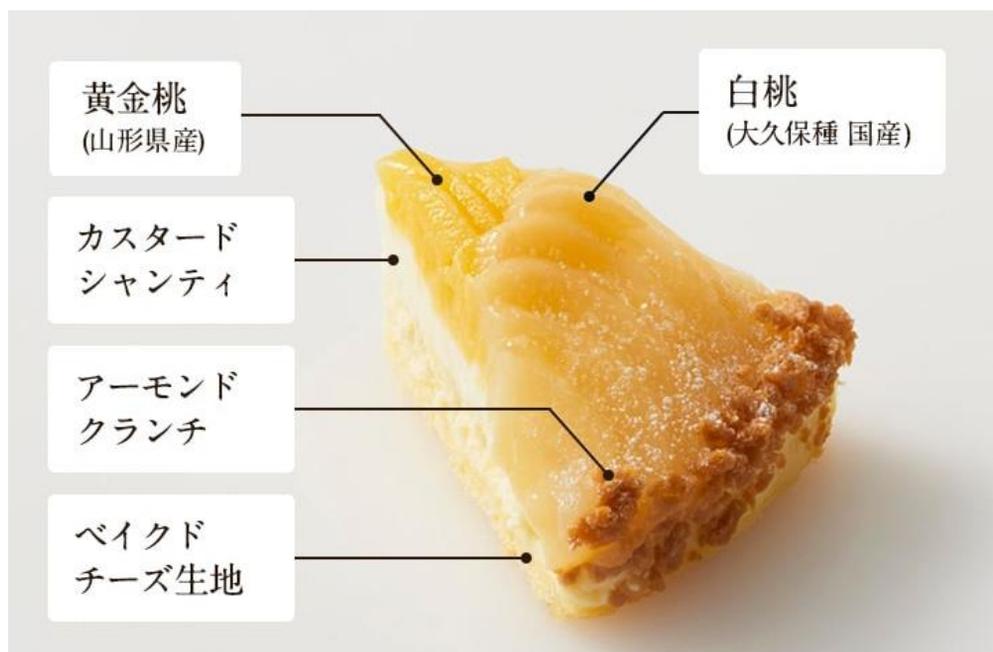


### 桃色の宝石が真夏の避暑地へ

2種類の桃がびっしりとしきつめられた、ルタオの夏のチーズケーキ。『贅沢 (GRAND LUXE) 』に『桃 (PÊCHE) 』を使用していることから、『グラン リュクス ドゥ ペッシュ (GRAND LUXE DE PÊCHES) 』と名付けました。

しきつめられているのは、大久保種と呼ばれる上品な甘さの白桃とジューシーで濃厚な甘みの黄金桃。

ベースのバイクドチーズケーキの生地には、2種類のクリームチーズと北イタリア産のマスカルポーネチーズ、さらにサワークリームを使用し、甘くなり過ぎず夏らしいさっぱりとした味わいに仕上げています。



## 1. びっしり、桃の存在感

大久保種と呼ばれる上品な甘さの白桃をまるごと使用。そこにジューシーで濃厚な甘みの黄金桃を組み合わせました。さらに、最後の仕上げにも桃のナパージュ。

1. 5玉分の桃を贅沢に使用しています。



## 2. こだわりチーズのオリジナルブレンド

土台になるボリューム満点な5号サイズ（直径15cm）のベイクドチーズ生地は、2種のクリームチーズと北イタリア産のマスカルポーネチーズを使用し、さらに後味爽やかなサワークリームをあわせたオリジナルブレンドに仕立てました。

主役の桃を引き立てるベイクドチーズ生地の上には、カスタードシャンティを絞っています。



## 3. ケーキをひきたてるアーモンドクランチ

側面にあるアーモンドクランチは、さくさく食感と、アーモンドの風味がケーキの絶妙なアクセントになっています。



## 『グラン リュクス ドウ ペッシュ』の商品概要



- 商品名：グラン リュクス ドウ ペッシュ
- 価格：3,888円（税込）
- 内容量：5号サイズ（直径15cm）

- 販売期間：2019年8月31日(土)まで
- お届け期間：  
2019年8月11日(日)から9月10日(火)まで  
※ご好評につき、お届け期間に遅れが生じております。何とぞご了承ください。

- 商品URL：  
[https://www.letao.jp/products/detail.php?product\\_id=996](https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=996)

※ご注文期間中でも商品がなくなり次第、販売を終了いたします。  
限定商品はお早めにご注文ください。

## ■購入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：平岡・佐藤  
TEL：0120-222-212（通話料無料 9時～18時 年中無休）  
FAX：0120-333-325（通信料無料 24時間受付 年中無休）  
URL：<https://www.letao.jp/onlineshop/> E-mail:webshop@letao.jp