

## シェフパティシエがこだわって作り上げた自信作。 新作チーズケーキ「スフレフロマージュ」が通信販売に初登場！

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、新たなチーズケーキ「スフレフロマージュ」の販売を開始いたしました。スフレと生クリーム、うっとりするような舌触りをお楽しみください。



### スフレと生クリーム。 ルタオの新チーズケーキ、誕生。

ついに完成した、ルタオのスフレフロマージュ。

マスカルポーネシャンティのなめらかな食感と、クリームチーズの豊かな風味。

上層と下層が合わさった味わいは、溶けゆくほどに舌を虜にし、飽きさせません。

じっくりと焼き上げたスフレのしっとり感も、印象的。

またひとつ、ルタオが切り拓いた、チーズケーキの世界です。

## Point.1 どこまでも、きめ細かく



卵白に溶け込んだ砂糖によって、なめらかで、きめ細かい泡が立ちます。このメレンゲが、焼き上がりにしっとり感をもたらします。

## Point.2 やさしく、丁寧に。



あくまでやさしく、丁寧に。

細かく艶やかな泡立ちのメレンゲに、クリームチーズをはじめとした素材を合わせます。

## Point.3 低温で、時間をかけて。



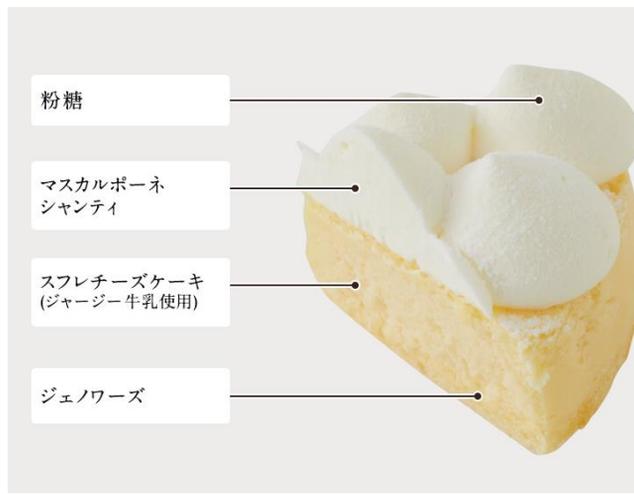
低温の150度前後で、約30分。じっくりと焼き上げることで、しっとりとした食べ応えのあるスフレ生地になります。

## Point.4 まあるく、ふんわり。



手作業で丸みのある形にマスカルポーネシャンティを絞っていきます。機械ではできないふんわりとした見た目と食感に仕上がります。

## 商品概要



■ 商品名	スフレ フロマーージュ
■ 商品価格	2,268円（税込）※送料別/890円
■ 大きさ	直径12cm
■ 販売期間	2020年6月7日まで
■ お届け期間	2020年6月15日まで
■ 商品詳細	<a href="https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=2149">https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=2149</a>

※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。

### オンラインショップ 電話受付時間変更のお知らせ

ただいま、新型コロナウイルスへの対応のため、当面の間お電話でのご注文・お問い合わせ等の受付時間を10時～17時と短縮させていただいております。

また、お電話が大変繋がりにくい状況となっております。

お問い合わせはメールでもお受け付けしており、順次ご対応をさせていただいておりますが、返信にはお時間をいただく場合がございます。

皆さまにはご迷惑をお掛けいたしますが、何とぞご理解とご協力のほど、よろしくお願い申し上げます。

### 店舗営業時間のお知らせ

新型コロナウイルス感染拡大防止に向け、店舗の臨時休業及び営業時間の変更をさせていただいております。

詳細は、以下のURLよりご確認ください。

[https://www.letao.jp/user\\_data/post-20200418.php](https://www.letao.jp/user_data/post-20200418.php)

### ■ 商品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：竹内・佐藤

TEL：0120-222-212（通話料無料 10時～17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