

北海道仁木町産のシャインマスカット『ラ・ラ・シャイン』を使用した期間スイーツ

「仁木町産ラ・ラ・シャイン®と赤葡萄のパフェ」を

2024年10月1日（火）よりルタオパトスにて販売開始。

株式会社ケイセイシイ(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)が展開する「小樽洋菓子舗ルタオ」の パトス店では、2024年10月1日（火）より新作パフェ「仁木町産ラ・ラ・シャイン®と赤葡萄のパフェ」をご用意いたします。北海道仁木町産のシャインマスカット『ラ・ラ・シャイン』を贅沢にご堪能いただけます。

新作パフェ「仁木町産ラ・ラ・シャイン®と赤葡萄のパフェ」



華やかな甘みのある旬の仁木町産ラ・ラ・シャイン®と、みずみずしい赤ぶどうを合わせた秋限定のパフェです。

商品名：「仁木町産ラ・ラ・シャイン®と赤葡萄のパフェ」

価格：1,760円（税込）

販売期間：2024年10月1日～11月30日

※本製品には、パフェに使用のカシスシャーベットに0.9%のアルコールが含まれております。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ケイセイシイ 広報 PR 担当 野口 TEL：080-4042-4739 MAIL：k-noguchi@letao.co.jp

新作パフェ「仁木町ラ・ラ・シャイン®と赤葡萄のパフェ」の詳細



今回、メインになる北海道仁木町産のシャインマスカット『ラ・ラ・シャイン®』は、糖度 17 度以上の甘さと食味の良さが特徴です。

下から赤葡萄ゼリー、ジャージーミルクプリン、カシスソース、ルタオオリジナル生クリームとスポンジに赤葡萄とカシスのソルベ、ジャージーミルクアイスを重ね、ラ・ラ・シャインと赤葡萄をトッピングしました。

旬の葡萄を贅沢に堪能する秋のパルフェ、甘み、香り、食感と口どけの余韻をお楽しみください。

店舗情報

ルタオパトス

【住所】北海道小樽市堺町 5 番 22 号

【TEL】0120-31-4521（9:00-18:00）

※店舗直通ではありません。ルタオのお問い合わせダイヤルに繋がります。

※ご来店当日のご予約はできかねます。

※土日祝日のご予約はできかねます。

【営業時間】

SHOP 9:00 - 18:00

CAFE 10:00 - 18:00（L.O17:30）

【定休日】なし



小樽市内にあるルタオで、最も大きなお店。

広々とした空間で、ゆっくりお買い物のが楽しめます。

1 階のスイーツショップとテイクアウトコーナーには、ルタオの人気商品を各種取り揃え。

2 階のカフェは、ガラス張りが印象的なオープンキッチン。本格的なパスタやオムライスなどのランチメニューや、ルタオの魅力をたっぷり味わえる限定スイーツをご用意しています。

『小樽洋菓子舗ルタオ』について



小樽洋菓子舗ルタオは、1998 年に小樽観光の中心であるメルヘン交差点にオープン。

店名は、「親愛なる小樽の塔」という意味のフランス語「La Tour Amitié Otaru」の頭文字を小樽の地名に愛着を込めてアレンジし「ルタオ（LeTAO）」と名付けられました。

小樽の洋菓子舗として誕生して以来、北海道の素材にこだわり、また、世界中の厳選された素材と融合させる「Northern Sweets Manner」（北の国に生きる人々の、お菓子を楽しむ流儀をお届けする）をテーマに、北の大地に根差したスイーツを創り続けております。

ブランドサイト URL : <https://www.letao-brand.jp/>

Instagram 公式アカウント : https://www.instagram.com/letao_official/

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ケイシイシイ 広報 PR 担当 野口 TEL : 080-4042-4739 MAIL : k-noguchi@letao.co.jp

会社概要

会社名：株式会社ケイシイ

代表者：代表取締役社長 上村 成門

本社所在地：北海道千歳市泉沢 1007 番地 90

創業：1996年4月

資本金：8,000万円

事業内容：菓子製造事業、卸売事業、小売事業（店舗及びカフェの運営）、通信販売事業

株式会社ケイシイは、「喜びを創り喜びを提供する」を経営理念として掲げ、全従業員が、「今日一人熱狂的ファンを創る」ことを使命として日々取り組んでいます。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社ケイシイ 広報 PR 担当 野口 TEL : 080-4042-4739 MAIL : k-noguchi@letao.co.jp