

小樽の歴史と、新しいルタオが重なる新店舗のご案内。

「ルタオ運河プラザ店」が10月11日（金）グランドオープン！

レトロな雰囲気店内に、フリースペースやルタオ初のバーが併設。

株式会社ケイシイシイ(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)は、2024年10月11日（金）に「ルタオ運河プラザ店」をグランドオープンいたします。明治27年に完成した小樽市の指定建造物「旧小樽倉庫」の南側部分に位置します。



小樽運河プラザについて

「ルタオ運河プラザ店」は、ノスタルジックな景観を生かし、今も新たな魅力をつくり続けている小樽市のように、歴史的な木骨石造の創りを活かしたレトロな雰囲気に、ルタオの新たな一面を体験していただける店舗です。ルタオ初となるバースペースを設けると共に、テイクアウトスペースや地元のお客様、観光のお客様にお気軽にお休みいただけるフリースペースが設置されます。「ルタオ運河プラザ店」は1～3番庫まであり、今回10月11日（金）には1～2番庫がオープンし、来年の春には3番庫のカフェ・レストランススペースがオープンの予定です。

「小樽洋菓子舗ルタオ ルタオ運河プラザ店」店舗概要

【住所】047-0031 北海道小樽市色内2丁目1番20号

【アクセス】JR小樽駅から徒歩11分

【営業時間】一番庫 テイクアウト 10:00～22:00（ラストオーダー 21:00）

バー：13:00～22:00（ラストオーダー21:00）※カクテル提供は18時から

二番庫 10:00-18:00

三番庫 来年春オープン予定

【オープン日】2024年10月11日（金）

【定休日】なし

<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

歴史的建造物「小樽運河プラザ」について

小樽運河プラザは、明治27年（1894年）に完成した「旧小樽倉庫」を活用した歴史的観光施設でした。この倉庫は、小樽市が日本の主要貿易港として繁栄していた時期に建設され、当時は港に隣接し、輸出入貨物の一時保管場所として機能していました。

「旧小樽倉庫」の特徴は、石造りの堅牢な構造にあります。明治から大正時代にかけての高度な建築技術を象徴しており、特に木骨石造の技術が採用されている点が注目されます。木骨石造は、木の骨組みと石の外壁を組み合わせることで耐久性と柔軟性を両立させ、火災に対する耐性や耐震性に優れた設計を実現しました。これにより、日本の自然条件に適応しながら建物の強度を保つことができました。

この倉庫は、小樽の発展と繁栄を象徴する建物であり、かつては「北のウォール街」と称されるほど経済的に重要な役割を果たしていました。堅牢な石造りの外観と美しい機能美は、現在もその輝きを失うことなく、訪れる人々を魅了しています。

現在、旧小樽倉庫は小樽市の歴史的建造物に指定され、その保存と活用が進められているため、「ルタオ運河プラザ店」では建物本来の歴史的価値と特徴を最大限に活かし、内装デザインに反映させた空間づくりを実現いたしました。



1 番庫 テイクアウトコーナー、バーについて

テイクアウトコーナー（営業時間 10:00～18:00）

小樽の街を散策しながら気軽に楽しめるワンハンドスイーツをご提供いたします。観光の楽しみに彩りを添え、小樽観光にさらなる付加価値を提供することを目指し、当店限定の特別メニューを開発しました

【商品情報】

当店限定

何個でも食べたいチーズケーキ、食べ歩きスイーツ「オタルタ（otaruta）」

とろけるバスクケーキをサクとしたシューの器に合わせました。

独創的なアイデアの中に誰からも愛される味わいのスイーツを創りました。旧小樽倉庫の歴史を感じる中にも、普遍的な存在感をこのスイーツにも込めました。

北海道産マスカルポーネチーズと酸味のあるクリームチーズにバニラを加えまろやかでコクのあるアパレイユをサクとしたシュー生地に取り焼き上げました。バスクチーズケーキの濃厚さのある味わいです。ご自宅で再度焼き上げれば、中はとろとろで外側はサクとした食感が楽しめます。

【商品名】オタルタ（otaruta）

【価格】500円（税込）



当店限定

北海道産ハスカップを使用した贅沢な「運河パルフェフロマージュ ハスカップ」

ルタオこだわりのスイーツを存分に楽しむ、贅沢なパルフェフロマージュ。

サクサクのフィアンティーヌを敷き詰め、コクのあるジャージーミルクソフトクリームを絞りました。上に北海道産ハスカップを使用したソースと果肉をトッピング。

酸味と甘みが絶妙なバランスのソースと、華やかな酸味をもつ果肉がミルキーな味わいの中にアクセントをプラスします。ルタオ看板商品のダブルフロマージュ、チーズ香る小樽色内通りフロマージュを飾った、ルタオならではのパルフェです。

【商品名】運河パルフェフロマージュ ハスカップ

【価格】750円（税込）



<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

当店限定

北海道産苺の果肉入りソースを使用「運河パルフェフロマージュ ストロベリー」



北海道産苺のさわやかな味わいととも、ルタオのおいしさを堪能できるパルフェフロマージュ。濃厚なジャージーミルクソフトクリーム、ミルキーなドゥーブルフロマージュ、チーズ香る小樽色内通りフロマージュを使用した、ルタオならではのパルフェです。北海道産苺の果肉入りソースをトッピング。ソフトクリームのコクとけあ苺の風味と甘酸っぱさが、後味にさわやかさを演出します。

【商品名】運河パルフェフロマージュ ストロベリー

【価格】750 円(税込)

その他、クレームグラッセ（ジャージーミルク・サンクフロマージュ・マリアージュ）や、ドリンクメニューをご用意しております。

ルタオ初のバー（13:00～22:00 ラストオーダー21:00）

小樽の活性化を目指し、夜 22 時まで営業するバーでは、限定のパルフェや、パルフェに合うペアリングカクテルをご用意しております。このバー運営は、ルタオにとって初の試みです。グループの経営理念である「喜びを創り、喜びを提供する」を基に、バー運営への挑戦がお客様に新たな「喜び」を提供できるよう努めてまいります。

【パルフェメニュー】



苺とラズベリーの華やかさに、濃厚なバニラが調和した「ベリーバニージュ」

濃厚なバニラアイスに苺のコンポートをマーブル状に合わせた「グラスフレーズバニージュ」と華やかな甘みと酸味がひろがる「苺とフランボワーズのソルベ」を使用した、ベリーづくしの一品。

それぞれの素材を引き立てる、あっさりとした北海道産生クリームを絞り、ライムゼストで香りのアクセントを。下層には、ほのかに甘くさわやかな香りのエルダーフラワージュレと優しい甘さのバニラブランマンジェをしのばせました。見た目、味だけではなく香りも楽しめるパルフェに。お好みで、余市産のフランボワーズを使用したリキュールをかけることで、より味に深みを演出します

【商品名】ベリーバニージュ

【価格】2,000 円（税込）



コク深いジャージーミルクアイスと風味豊かなピスタチオが主役「ジャージー&ピスターシュ」

アイスやカスタード、メレンゲ、シュトロイゼル、刻みなど様々なところにピスタチオを使用し風味豊かに。コク深くミルキーな「ジャージーミルクアイス」を合わせ、フランボワーズ、蜂蜜 レモンジュレ、オレンジ、アプリコットで鮮やかさや味わいにも華やかさをプラスしました。ジャージーミルクとピスタチオが調和した贅沢な味わいの一品です。

【商品名】ジャージー&ピスターシュ

【価格】2,000 円（税込）

<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



深みのあるショコラカフェオレとティラミスイメージした素材を使用「ティラミスショコラ」

深みのある「グラスショコラカフェオレ」、ふくよかなミルク感の「グラスジャージー」を中心に、ミルキーなマスカルポーネクリームやコーヒーゼリーなどでティラミスのような味わいに。トップの渋皮栗や下層にしのばせた梨で、深まる季節感を演出しました。底のココアシュトロイゼルや、天面に飾ったフロランタン、ココアメレンゲ、ピスタチオキャラメリゼで食感や味わいのアクセントをプラスし仕上げています。

【商品名】ティラミスショコラ

【価格】2,000 円（税込）

その他、カクテルなどのアルコールメニュー、おつまみ等をご用意しております。

2 番庫 物販スペースについて

営業時間 10:00～18:00

ルタオ運河プラザ点では、オープン記念スイーツや先行販売商品はもちろん、定番商品まで幅広いラインナップをご用意しております。

オープン記念

サクサクパイに甘酸っぱい苺クリームをサンド「カダンス ストロベリー」



北海道産の発酵バターを使用したサクサクのパイで、甘酸っぱい苺クリームをサンドしたスイーツ。苺クリームには、小さくカットした苺がしのばせられ、甘酸っぱさが引き立てられます。サクとしたパイと、厚めの甘酸っぱい苺クリームのコントラストをお楽しみいただけます。

【商品名】カダンス ストロベリー

【価格】1,425 円（税込）

【内容量】4 個入り 個包装

先行販売

バイクドチーズに宇治抹茶を使った期間限定フレーバー「抹茶ドゥーブル」



宇治抹茶とクリームチーズのバイクドにマスカルポーネのレアチーズを重ねた2層のチーズケーキ。レアチーズには、ジャージー牛乳を加えミルク感をアップしました。抹茶の爽やかな苦味がチーズのコクとミルク感を引き立たせます。

【商品名】抹茶ドゥーブル

【価格】2,376 円(税込)

【直径】約 12cm

※数量限定でのご用意です。

先行販売

リコッタクリームとカスタードクリームをオムレット生地でサンドしたケーキ「ルコッタ」



ルタオ 20 周年記念菓として登場した「ルコッタ」が復刻。

「ルコッタ」の由来は「ルタオ+リコッタ」で、「手の凝った」という意味も込められております。

イタリア産リコッタを使ったミルクの自然な甘みが感じられるリコッタクリームと、ミルキーでコクのあるカスタードクリームを、はちみつ入りのふわふわのオムレット生地で交互にサンドしました

【商品名】ルコッタ

【価格】2,376 円(税込)

【直径】約 11cm

<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

その他、取扱商品について

■冷凍ケーキ

- ・ドゥーブルフロマージュ
- ・ショコラドゥーブル
- ・ドゥーブル&ショコラドゥーブルセット
- ・パフェドゥフロマージュ (220g,440g)
- ・サンサシオン
- ・ヴェネチアランデヴー
- ・ジャージーミルクロール
- ・フロマネージュ

■チョコレート

- ・ロイヤルモンターニュ(9,15 個入)
- ・まああるショコラブラン(5,10 枚入)
- ・まああるガトーノワール(5,10 枚入)
- ・まああるアソート
- ・レアチョコレート ナイアガラ
- ・プチショコラ ストロベリー
- ・プチショコラ アマンドココア
- ・プチショコラ マカダミアコーヒー
- ・プチショコラ 2 缶セット(ストロベリー & アマンドココア)
- ・プチショコラ 2 缶セット(ストロベリー & マカダミアコーヒー)
- ・ルシールド

■ラングドシャ

- ・小樽色内通りフロマージュ(10,18,24,36 枚入)
- ・小樽色内通りフロマージュミルク(10,18 枚入)
- ・テノワール(9,16,24 枚入)
- ・ルタオラングドシャアソート -ハロウィン- (20,27 枚入)

■焼菓子

- ・ガレルタオ(12,20,28 枚入り)
- ・ルタオデリス(S,M,L)

■紅茶

- ・小樽の香り (茶葉 50g 缶、100 g 袋)
- ・小樽の香り (ティーバッグタイプ)
- ・白桃アールグレイ (茶葉 50g 缶、100 g 袋)

■その他

- ・保冷バッグ

※取り扱い商品は時期により変動いたします。

※詳しくは、店舗までお問い合わせくださいませ。

3 日間限定のオープン記念ケーキが登場いたします

数量限定

ルタオ運河プラザ店オープン記念ケーキ「メモリアルプディングシフォン」



甘酸っぱい苺ムースと、優しい甘さのバニラムースを重ね、ふんわり柔らか食感のバニラシフォンで包み込みました。天面には、苺やオレンジ、キウイの色とりどりのフルーツと、なめらかなプリンを飾り、まるでオープンをお祝いするような華やかに仕上げました。

【商品名】メモリアルプディングシフォン

【価格】2300 円 (税込)

【販売期間】2024 年 10 月 11 日(金)～10 月 13 日 (日)

【販売個数】10 月 11 日(金) 50 台

10 月 12 日(土) 70 台

10 月 13 日(日) 50 台

※9 時 45 分より整理券を配布いたします。天候やお並びの人数によって早めに整理券の配布を始める可能性があります。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

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

『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/

会社概要

会社名：株式会社ケイシイシイ

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>

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