

北海道のプレミアムギフトスイーツ、

**「小樽洋菓子舗ルタオ」がクリスマスシーズンに特別催事を開催！**

北海道から皆様へ、特別なひとときをお届けします。

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)が展開する「小樽洋菓子舗ルタオ」は、2024年12月より、北海道をベースに、日本全国から世界にまで及ぶ素材選びで仕上げたプレミアムスイーツを全国の皆様にお届けいたします。クリスマス限定の商品も登場し、特別なひとときを彩ります。



※画像はイメージです。催事会場によって商品ラインナップが異なります。

**北海道に本店のある「小樽洋菓子舗ルタオ」とは**

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/](https://www.instagram.com/letao_official/)

&lt;報道関係の方からのお問い合わせ先&gt;

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

## ルタオ看板商品「ドゥーブルフロマージュ」について



### 冷凍販売 ルタオ看板商品「ドゥーブルフロマージュ」

ベイクドチーズとレアチーズの2層仕立てのチーズケーキです。

上層には、ミルク感が引き立つレアチーズ、下層にはしっかりとしたコクを感じるベイクドチーズが組み合わせられ、口の中で一体となり、くちにした瞬間ふわっと広がる濃厚なミルク感と、とろけるような口どけの味わいが絶妙なバランスを生み出しています。発売以来の累計販売個数が約2,000万個に達し、北海道産牛乳のコクを最大限に活かしたチーズケーキとして開発されました。今回の催事では、季節限定のフレーバーも用意しております。

【商品名】ドゥーブルフロマージュ

【価格】2,160円（税込）

【直径】約12cm

## クリスマス限定商品

### 冷蔵販売 幸せもサイズも大きく。聖夜だけの特別な「クリスマスドゥーブル」



ルタオで一番人気のドゥーブルフロマージュが素敵なクリスマスの装いに。

上層には、ミルク感が引き立つレアチーズ、下層にはしっかりとしたコクを感じるベイクドチーズを重ねました。天面には、後味が爽やかな北海道産の特製生クリームをたっぷり。パーティーにもぴったりの大きさと、ふわりととろける2層のおいしさを心ゆくまでお楽しみいただけます。

【商品名】クリスマスドゥーブル

【価格】4,428円（税込）

【直径】約15cm※オーナメント、ロウソク付き

### 冷凍販売 誰からも愛されるルタオ定番のクリスマスショートケーキ「パールノエル」



マスカルポーネと苺が出会い、お互いのおいしさを引き立て合います。

豊かなミルク感とコクのある、口どけなめらかなマスカルポーネムースと、苺の甘酸っぱさのバランスがよいルタオの王道のクリスマスショートケーキ。

大人から子供まで、幅広い層におすすめです。

【商品名】パールノエル

【価格】3,100円（税込）

【直径】約12cm※オーナメント、ロウソク付き

<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

冷凍販売

### 3種のチョコムースとメープルナッツクリームのクリスマスケーキ「レンヌショコラ」



スイートチョコムース、ミルクチョコムース、メープルホワイトチョコムースを3層に重ね、メープルナッツクリームを絞りました。甘さのバランスを考えた3種のムースに香ばしいクリームを組み合わせ、どなたでも楽しめるようなチョコレートケーキに仕上げました。

【商品名】レンヌショコラ

【価格】3,100円（税込）

【直径】約12cm ※オーナメント、ロウソク付き

## 季節限定商品

常温販売

### 冬の贈り物に濃い味わいのギフトを。「ラングドシャアソート ウィンター」



ルタオ人気のラングドシャの詰め合わせです。

チーズの風味広がる「小樽色内通りフロマーージュ」と、まろやかなミルク感がある「小樽色内通りフロマーージュミルク」をアソートにしました。

冬限定のパッケージデザインをご用意しております。

【商品名】ラングドシャアソート ウィンター

【価格】2,268円（税込）

【内容量】小樽色内通りフロマーージュ9枚、

小樽色内通りフロマーージュミルク9枚

常温販売

### 冬のデザインの人気ルタオの焼き菓子を詰め合わせたアソート缶「ルタオ ウィンターボックス」



チーズの風味が広がる「パルミジャーニー」、ザクザク食感が楽しいクランチチョコレートの「まああるショコラブラン」と「まああるガトーノワール」、素材の風味が広がるガレルタオシリーズを詰め合わせました。

紅茶やコーヒーなど好きなお飲み物と一緒に、冬ならではのくつろぎのひとときを、お楽しみいただけます。

【商品名】ルタオ ウィンターボックス

【価格】3,240円（税込）

【内容量】パルミジャーニー4個、まああるガトーノワール2枚、

まああるショコラブラン3枚、ガレルタオ4種各2枚

## その他「小樽洋菓子舗ルタオ」人気商品をご用意しております

冷凍販売

### 3種類のチーズの個性を表現したチーズケーキ「パフェ ドゥ フロマーージュ」



北海道産カマンベールチーズとクリームチーズ、イタリア産マスカルポーネチーズの個性を、一つのスイーツで余すことなく表現しました。隠し味の北海道余市産のナイアガージュースで、爽やかな風味をプラス。低温の蒸し焼きで絶妙な口どけとコク深い味わいを生み出しました。

【商品名】パフェ ドゥ フロマーージュ

【価格】2,592円（税込）

【内容量】約440g

<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ー 広報 PR 担当 野口 TEL : 080-4042-4739 MAIL : k-noguchi@letao.co.jp

冷凍販売

### ほろ苦いチョコレートチーズケーキ「ショコラドゥーブル」



カカオのまろやかなほろ苦さと、チーズの爽やかな酸味が引き立てあいながら調和するチーズケーキ。下層はクリームチーズにスペイン産カカオ 66%のチョコレートを使って焼き上げたバイクドチーズ、上層はミルク感豊かなマスカルポーネムースです。

【商品名】ショコラドゥーブル

【価格】2,160 円（税込）

【直径】約 12cm

冷蔵販売

### ナイアガラワインと北海道生クリームを使用した「レアチョコレート ナイアガラ」



ルタオ特製生クリームと白ブドウ「ナイアガラ」の風味を活かした生チョコレート。

北海道で親しまれる力強い風味のナイアガラワインを使用し、口いっぱい広がるみずみずしい爽やかさをお楽しみいただけます。まるで本物のブドウを味わうかのような特別な風味が特徴です。

【商品名】レアチョコレート ナイアガラ

【価格】1,080 円（税込）

【内容量】8 個入

常温販売

### ルタオだからこそこのチーズラングドシャ「小樽色内通りフロマージュ」



ドゥーブルフロマージュと同じマスカルポーネチーズを使用。

クリームチーズとルタオ特製生クリームを加えたクッキーとチョコプレートが調和したラングドシャです。

【商品名】小樽色内通りフロマージュ

【価格】1,134 円（税込）

【内容量】9 枚入

## 出店情報

### ■コレもう食べた？西船橋店（千葉県）

会場：J R 西船橋駅改札内ペリエ西船橋内

開催期間：2024 年 12 月 01 日～2025 年 01 月 06 日

営業時間：10:00～23:00（日・祝は 22:00 まで）

取扱商品：

【ケーキ】ドゥーブルフロマージュ、ショコラドゥーブル、パフェドゥフロマージュ、ショコラオレノワゼットドゥーブル、ニューヨークチーズケーキ

【チョコレート】レアチョコレートナイアガラ、まああるアソート

【焼菓子】小樽色内通りフロマージュ、ルタオラングドシャアソート(ウインター)、ルタオウインターボックス

<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

## ■グランスタ（東京都）

会 場：丸の内地下 1 F 南改札外 動輪の広場

開催期間：2024 年 12 月 10 日～2025 年 01 月 07 日

営業時間：10:00～20:00

取扱商品：

【ケーキ】ドゥーブルフロマーージュ、ショコラドゥーブル、パフェドゥフロマーージュ、ショコラオレノワゼットドゥーブル

【チョコレート】レアチョコレートナイアガラ

【焼菓子】小樽色内通りフロマーージュ、ルタオラングドシャアソート(ウインター)

## ■エキュート品川（東京都）

会 場：プレミアムセレクト

開催期間：2024 年 12 月 09 日～2024 年 12 月 25 日

営業時間：8:00～22:00（日・祝は 21:00 まで）

取扱商品：

【ケーキ】ドゥーブルフロマーージュ、ショコラドゥーブル、パフェドゥフロマーージュ、ショコラオレノワゼットドゥーブル

【チョコレート】レアチョコレートナイアガラ

【焼菓子】小樽色内通りフロマーージュ、ルタオラングドシャアソート(ウインター)

## ■ららぽーと EXPOCITY（大阪府）

会 場：1F 光の広場

開催期間：2024 年 12 月 10 日～2024 年 12 月 25 日

営業時間：10:00～20:00（土日 21:00 まで）、※最終日は 19 時まで

取扱商品：

【ケーキ】ドゥーブルフロマーージュ、ショコラドゥーブル、パフェドゥフロマーージュ、ショコラオレノワゼットドゥーブル、レンヌショコラ、パールノエル

【チョコレート】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

【焼菓子】ルタオラングドシャアソート(ウインター)

## ■阪急梅田駅 2 階中央催事店（大阪府）

会 場：改札内

開催期間：2024 年 12 月 19 日～2025 年 1 月 07 日

営業時間：10:00～22:00

取扱商品：

【ケーキ】ドゥーブルフロマーージュ、ショコラドゥーブル、パフェドゥフロマーージュ、ショコラオレノワゼットドゥーブル、クリスマスドゥーブル、レンヌショコラ、パールノエル ※Xmas ケーキ販売は 12/25 までの取扱です。

【焼菓子】ルタオウインターボックス、ルタオデリス

---

<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ー 広報 PR 担当 野口 TEL : 080-4042-4739 MAIL : k-noguchi@letao.co.jp

## ■ 阪急博多（福岡県）

会 場：地下イベントスペース

開催期間：2024年12月18日～2025年1月07日

営業時間：10:00～22:00

取扱商品：

【ケーキ】ドゥーブルフロマーージュ、ショコラドゥーブル、パフェドゥフロマーージュ、ショコラオレノワゼットドゥーブル、レンヌショコラ、パールノエル ※Xmasケーキ販売は12/25までの取扱です。

【焼菓子】ルタオオレンジドシャアソート(ウインター)、ルタオデリス

その他の催事情報については、ルタオ公式サイトにてご確認ください。 (<https://www.letao-brand.jp/saiji/>)

## 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