

【第7弾】平日の夜だけで大好評スイーツが復刻！

今回は、ホワイトチョコレート×グリオットチェリーのケーキ

「淡雪 ～ホワイト～」を数量限定でのご用意。

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」公式オンラインショップにて2025年1月10日(金)より平日の夜限定企画“Yorumo LeTAO(ヨルモルタオ)”の第7弾として『淡雪～ホワイト～』を販売開始いたします。本商品は、その名の通り、淡雪のように繊細でとろける口どけが特徴のケーキ。ルタオの限定スイーツの中でも特に多くのファンに愛される逸品です。



### 『淡雪～ホワイト～』

ホワイトチョコレートのコク深い甘みと、グリオットチェリーの甘酸っぱさ、バイクドチーズケーキの酸味が織りなすマリアージュが魅力のケーキ。心地よく広がる上品な味わいと、雪のようにとろける口どけをぜひご堪能ください。

【商品名】淡雪～ホワイト～

【価格】2,592円(税込)

【直径】12cm

【販売期間】2025年1月10日～、平日18時～24時限定販売

【詳細】<https://www.letao.jp/item/J605.html>

## 『淡雪～ホワイト～』の詳細



甘酸っぱいグリオットチェリーと、コクを感じるベイクドチーズケーキ。さらに全体を包む濃厚なホワイトチョコレートムースが絶妙なバランスでマリアージュし、ひと口含むと心地よくとろける、忘れられない味わいに。素材選びから仕上がりまで徹底したこだわりが詰まっています。

### ■ 3つのこだわり

#### ① グリオットチェリー

贅沢に使用したグリオットチェリーの果肉は、食感のアクセントにぴったり。さらに甘酸っぱいジャムを組み合わせることで、チェリーの豊かな風味を一層引き立てました。ベイクドチーズケーキやホワイトチョコレートとの絶妙な相性が楽しめます。

#### ② 2種のホワイトチョコレート

ガーナ産ホワイトチョコレートのあっさりとした甘みと、ルタオオリジナルホワイトチョコレートのバランスの取れた味わいの2種のチョコレートを組み合わせることで、奥深い味わいに仕上げました。

#### ③ ホワイトチョコムース

2種のホワイトチョコレートに加え、生クリームと練乳を絶妙にブレンドしたホワイトチョコムースは、濃厚ながらも淡い口どけ。まるで雪のように繊細な食感をお楽しみいただけます。



一度味わうと忘れられない、贅沢なひとときをお楽しみいただける『淡雪～ホワイト～』。  
ぜひこの機会にご堪能ください。

<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

## Yorumo LeTAO（ヨルモルタオ）とは

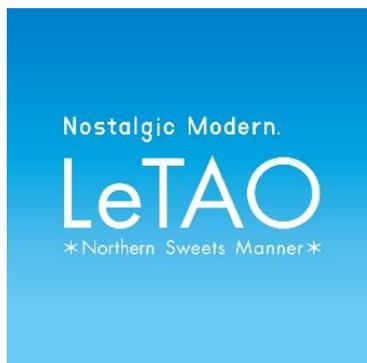


眠っていた商品を、平日 18 時～24 時の夜限定で販売する特別企画。

ルタオの歴史に刻まれた懐かしのスイーツと Yorumo LeTAO(ヨルモルタオ)で出会いませんか。

特設サイト：[https://www.letao.jp/ext/dolce\\_notte.html](https://www.letao.jp/ext/dolce_notte.html)

## 北海道小樽に本店を構える「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/](https://www.instagram.com/letao_official/)

## 会社概要

会社名：株式会社ケイセイシイ

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

株式会社ケイセイシイは、「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>

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