

抹茶と豆乳でソイティラミス「ティラティス～レテ～」など ルタオの新商品・期間限定スイーツが発売

販売期間：5月15日～6月15日まで

小樽の本店を開店してから20年目を迎えるルタオは、初夏を感じる新茶の季節にあわせて新作スイーツを発売いたしました。

北海道豆乳クリームと抹茶でつくったソイティラミス「ティラティス～レテ～」、ほうじ茶を使ったロールケーキ「ほうじ茶ミルクロール」、白桃を堪能できる「桃のヴェリーヌ」など。

開店から20年目を迎える今年の新作達。これまでになかったスイーツが生まれたと自負しております。ぜひ、ご賞味くださいませ。

URL：https://www.letao.jp/products/list.php?category_id=14



ティラティス～レテ～

旬の抹茶と、体にやさしい豆乳クリームを使った新タイプの「ティラティス～レテ～」。宇治抹茶を使用したスポンジに、お茶の産地として名高い愛知の西尾の抹茶を使ったシロップを染み込ませています。クリーム層は、マスカルポーネチーズに、北海道豆乳クリームとクリームチーズ風豆乳クリームを混ぜ合わせたもの。一つひとつ丁寧に6層に重ね、濃厚な宇治抹茶で仕上げました。

内容量：直径12cm

価格：2,300円（税抜）

URL：https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=1171

ほうじ茶ミルクロール



しっとり食感とともに口に広がるのは、ほうじ茶の豊かな香ばしさと、どこか懐かしく、ほっとするような味わい。コクがあるのにあっさりとした北海道産ジャージーミルククリームとの相性は抜群。

内容量：長さ約15.5cm

価格：1,600円（税抜）

URL:https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=1172

桃のヴェリーヌ



フランス産の赤桃「ペッシュドヴィーニュ」を使用したジュレ、ミルクプリン、大きめの柔らかな白桃を重ね、最後に白桃ゼリーを流し込みました。甘酸っぱくさわやかな味わい。手作業で充填し、層の色合いの美しさにもこだわっています。

内容量：84g×2本

価格：1,250円（税抜）

URL:https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=531

ルタオらしいスイーツをセットに。

ルタオならではのレシピでスイーツを作り続けよう。さらなる美味しさを、味わったことのない美味しさを、追求しよう。そんな想いで創るこの季節にふさわしいスイーツたちをセットにして取り揃えております。



和ごころセット ～サロン デ テ～

内容量：
ティラティス～レテ～ 1個
ほうじ茶ミルクロール 1個

価格：3,900円（税抜）送料無料

URL:https://www.letao.jp/product/detail.php?product_id=1175



初夏の楽しみ ～トロワ デセール～

内容量：
ティラティス～レテ～ 1個
ドゥーブルフロマージュ 1個
パフェ ドゥ フロマージュ(ハーフ)
1個

価格：5,400円（税抜）送料無料

URL:https://www.letao.jp/product/detail.php?product_id=1174

■購入に関するお問い合わせ

小樽洋菓子舗ルタオ

TEL 0120-222-212 (9:00～18:00) FAX 0120-333-325

URL : <http://www.letao.jp/> E-mail:webshop@letao.jp

■本件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：西尾

TEL 0123-48-2800

E-mail:webshop@letao.jp