

2017年11月22日 株式会社ケイシイシイ

ぜんぶスイーツ。 ルタオ オンラインショップで「スイーツおせち2018」 250台限定予約受付中！

販売期間：限定250台※完売次第終了

小樽洋菓子舗ルタオより期間限定でオリジナルのお重にはいった「スイーツおせち」が今年も限定250台で予約受付中です。

毎年販売終了前に完売となる「スイーツおせち」は、今年もパティシエが手作りでご用意いたします。

2018年の「スイーツおせち」は1段目をルタオのパティシエ外山が、2段目をショコラティエの古川が担当。

二人がお互いの持ち味を出し合って完成させた、アイディアいっぱいの御節。定番のドゥーブルフロマージュから新作ケーキ、プリンなど様々なスイーツがお重に詰った堂々の出来栄です。

スイーツおせち 2017 URL：

https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=370



商品名：スイーツおせち2018

お重のサイズ：2段（各20.8cm×20.8cm×7cm ）

価格：25,920円（税込）

販売期間：2017年12月23日（土）まで

※売り切れの際はご了承下さい。

お届け期間：12月27日（水）～12月30日（土）まで

2017年11月22日 株式会社ケイシイシイ



【一のお重（左） 華】

左上：フルーツたっぷりプリンアラモード
右上：レアチーズの求肥包み
左下：ドゥーブルフロマーージュ
右下：案納芋タルトと抹茶ロール

【二のお重（右） 彩】

左上：ピスタチオのケーキ
右上：ホワイトチョコのサンサシオン
アプリコットのパウンド
左下：マロンのカップケーキ
紅茶のブラウニー
右下：ベリーショコラ

一のお重 華



フルーツたっぷりプリンアラモード

定番のプリンアラモードをおせち風にあレンジしました。フルーツのほどよい酸味とプリンとの相性はばっちり。後味もすっきり爽やかです。



レアチーズの求肥包み

イメージは「パティスリーの大福」もちもち求肥の中には、なめらか食感のレアチーズ。味は、甘酸っぱい苺と、甘みがやさしい小豆の2種類です。



ドゥーブルフロマーージュ

ルタオの大人気スイーツ、ドゥーブルフロマーージュです。多くの皆さまに愛されている“奇跡の口どけ”は、お正月にも欠かせません。



案納芋タルトと抹茶ロール

濃厚な甘みがたまらない、希少な案納芋を使ったタルト。香りたつ抹茶の風味が楽しめる、しっとりダックワーズ記事の抹茶ロールをそえました。

二の重 彩



ピスタチオのケーキ

ショコラムースにあわせたのは、ピスタチオのムースとクリーム、そしてトッピングのピスタチオ。
ピスタチオをさまざまな角度から味わえます。



ホワイトチョコのサンサシオン アプリコットのパウンド

マンゴーとクランベリーで爽やかに仕上げたホワイトチョコレートで作ったサンサシオンと、セミドライのアプリコット、アプリコットジャムを添えたパウンド。



マロンのカップケーキ 紅茶のブラウニー

マロン生地にマロンクリームを絞り栗をトッピングしたカップケーキと、紅茶の上品な風味と香ばしいナッツの食感が楽しめるブラウニー。



ベリーショコラ

ショコラムースの上にフリュイルージュムースを重ね、赤・黒すぐり、桑の実、こけもも、森の苺メランジェフリュイで色鮮やかに仕上げました。

■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