

連日完売&大行列となった“ヴィエノワズリー”が再び日本橋に！！ 『ヴィエノワズリー・ルタオ』、東京・日本橋タカシマヤに期間限定出店

北海道のお取り寄せスイーツとして人気の「小樽洋菓子舗 ルタオ（株式会社ケイシイシイ）」より、新ブランド「ヴィエノワズリー・ルタオ」が、2018年2月22日（木）～2月27日（火）、東京・日本橋タカシマヤ（地下1階地下鉄口イベントスペース）に期間限定で出店いたします。

昨年6月、関東初出店として日本橋タカシマヤへ期間限定で登場し、会期中10,000個超を販売した人気の「フロマーージュデニッシュ」がかえってきました。店内厨房で焼き上げた話題のスイーツをぜひお試しください。

◆フロマーージュデニッシュ 税込価格297円（本体価格275円）／1個



2層のチーズクリーム、北海道産小麦100%+ルタオ特殊製法で つくったデニッシュ生地

北海道産クリームチーズ（上層）とイタリア産マスカルポーネチーズ（下層）が2層になったミルクチーズクリームを、ザクザク食感のデニッシュ生地で包み込みました。

デニッシュ生地には北海道産100%の小麦、自家製天然酵母（白樺樹液×椿酵母）を使い、72時間かけて低温熟成発酵させ、27層に折り上げています。心地よいザクザクとした食感と、小麦の香りを感じられるデニッシュです。

◆「ヴィエノワズリーと」は？

ヴィエノワズリー＝「VIENNOISERIE（フランス語）」は、クロワッサンやデニッシュなど、卵や牛乳、バター、砂糖を使用したパンの総称です。

「ヴィエノワズリー・ルタオ」は、北海道産素材とルタオのスイーツブランドとしてのノウハウを活かし、ベーカリー×スイーツを創造する新ブランドです。



◆「小樽洋菓子舗ルタオ」について

1998年に北海道小樽の洋菓子舗として生まれ、常に想像を超えるような美味しさと、新しさを追求してきました。中でも、発売以来大人気のチーズケーキ「ドゥーブルフロマージュ」は、北海道内でお買い求めのお客様はもとより、通信販売や全国の百貨店様などで催される北海道物産展を通じ、全国のお客様に愛される商品となりました。

また、小樽・札幌・千歳にそれぞれ個性とコンセプトの違う店舗展開を繰り返し、スイーツを販売するショップ形態だけではなく、スイーツとともに幸せなひとときを味わっていただくことを目的にカフェも併せて展開しています。



◆出店情報

会場：日本橋タカシマヤ
地下1階 地下鉄口イベントスペース（東京都中央区日本橋2丁目4番1号）
出店期間：2018年2月22日～2月27日 <https://www.takashimaya.co.jp/tokyo/>
営業時間：10:30～19:30

※商品は在庫に限りがございます。予めご了承ください。
※商品・出店情報は急遽変更となる場合がございます。

◆ブランド/店舗情報



【小樽洋菓子舗 ルタオ】

TEL：0120-222-212（9:00～18:00）

ブランドサイト <http://www.letao.jp/> ECサイト <https://www.letao.jp/onlineshop/>