

初登場！行列が出来るデニッシュ「フロマージュ デニッシュ」が ルタオオンラインストアで期間限定で販売開始。

1日2000個売れた大人気の「フロマージュ デニッシュ」が販売開始

小樽洋菓子舗ルタオ(株式会社ケイシイシイ 本社:北海道千歳市泉沢1007番地111 代表取締役社長:河越 誠剛)は、ルタオオンラインストアにて「フロマージュ デニッシュ」を期間限定で販売開始いたしました。

https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=1725

商品情報



商品名：フロマージュ デニッシュ

お届け期間：2019年4月20日(土)まで

販売価格：3,132円(税込)

販売場所：ルタオオンラインストア等

内容量:10個

※数に限りがございます。

フロマージュ デニッシュ専門店『デニルタオ』の味をご自宅へ



デパートの催事で販売するや1日2000個を売り上げるほど大人気に。通常は、小樽の『デニルタオ』でのみの販売ですが、今回はじめて通販でお届けします。

『フロマージュ デニッシュ』は、ルタオらしいデニッシュを追及し生まれました。



フロマージュ デニッシュは、チーズや北海道素材を使ったルタオらしいデニッシュを追及し生まれました。クリームチーズとマスカルポーネの2種のチーズにハチミツ、甘みの強い小麦粉「キタノカオリ」など、吟味した素材を使用しています。

「フロマージュ デニッシュ」の商品概要



北海道産クリームチーズとハチミツを合わせたミルク感豊かなクリームと、イタリア産マスカルポーネを使用した軽やかなクリームの2層のチーズクリームをデニッシュ生地で包み込みました。



自家製の椿酵母で長時間熟成発酵させ27層に織り込んだデニッシュ生地は、噛むほどに小麦の風味が広がり、歯ざわりも心地良い。なめらかなチーズクリームとの調和のとれたおいしさが魅力です。ひとつひとつ個包装なので、必要な分だけ解凍して、お楽しみいただけます。

最後にオーブンで焼き上げて初めて完成するデニッシュ。



常温解凍後、アルミホイルで表面を包み、オーブントースター(200度)で5-8分ほど焼き上げてから召し上がりください。出来立ての食感、バター風味、クリームの濃厚さをぜひお試しください。

■ 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・高橋
TEL 0123-48-2800
[E-mail:webshop@letao.jp](mailto:webshop@letao.jp)