

3つの素材が出会って生まれた新スイーツ 『レザン サブレ フロマーージュ』が期間限定で登場！

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)では、チーズ・ラムレーズン・ビスキュイの3つの素材を組み合わせた新作ケーキ『レザン サブレ フロマーージュ』を、公式オンラインショップにて期間限定販売を開始いたしました。

パティシエが見出した、新たな出会い



チーズのコク、ラムレーズンの芳醇、ビスキュイのほろほろが、出会って

ルタオのパティシエならではの新たな発想により組み合わせさせた、レアチーズムース、ラムレーズン、チーズビスキュイ。

3つの素材の組み合わせによって、新たなデザインや、それぞれの素材の香り、食感も楽しめるケーキになりました。

ぜひ一度お試しいただきたい、今までにない味わいです。

組み合わせのみならず、ビスキュイの素材にもこだわりました



砕いてのせたビスキュイは、マスカルポーネチーズとゴーダチーズを使い、グラニュー糖をふりかけて焼き上げました。甘さの後にチーズの風味がふわっと追いかけてくる。あとを引くおいしさの秘密です。

レアチーズとの相性抜群の芳醇なラムレーズン



軽やかな香りのラムレーズンは、芳醇なコクとまろやかな味わいのラム酒を使用。なめらかなコクが特徴の北海道産クリームチーズと生クリームを使ったレアチーズムースと、相性ぴったりです。

ミルク感豊かなレアチーズムース



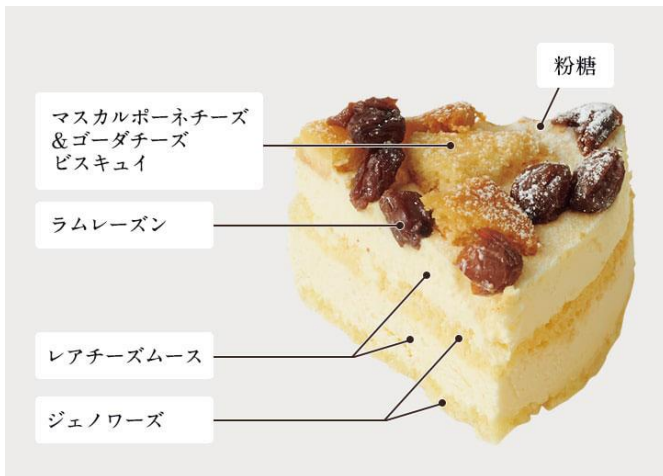
ビスキュイと、ラムレーズンにあうレアチーズムースを2層重ね合わせています。このミルク感豊かな風味のレアチーズムースが味の基礎になっています。

3つの素材が響き合い、今までにない味わいに



レアチーズムース、ラムレーズン、チーズビスキュイ。
この新たな味わいの驚きを、ぜひお楽しみください。

『レザン サブレ フロマーージュ』の商品概要



■商品名：レザン サブレ フロマーージュ

■商品価格：2,484円（税込）

■内容量：直径12cm

■販売期間：2020年1月5日まで

■お届け期間：2020年1月10日まで

■商品URL：

https://www.letao.jp/products/detail.php?product_id=1911

※本製品には、1%未満ですがアルコールが含まれております。アルコールに敏感な方はご注意ください。

※ご注文期間中でも商品がなくなり次第販売を終了いたします。限定商品はお早めにご注文ください。



■商品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：平岡・佐藤
TEL：0120-222-212（通話料無料 9時～18時 年中無休）
FAX：0120-333-325（通信料無料 24時間受付 年中無休）
URL：<https://www.letao.jp/onlineshop/> E-mail:webshop@letao.jp