

白い恋人パーク ショップ・ピカデリー



「トロンとクリスマス」約15cm 4,860円
※限定100台

かわいいキャラクター「ひぐまのトロン」がクリスマスケーキに!

白い恋人パークのキャラクターがケーキになって登場!ココアスポンジとカラメルムース、バナナはお子さんに人気の組み合わせ。キャンディでコーティングされたアーモンドのザクザク食感がポイントです!



予約受付中~12月15日(日)まで。販売予定数に達した時点で締め切りになります。受け取りは12月22日(日)~25日(水)。詳細は公式HPを参照

〒西宮区宮の沢2条2丁目11-36
☎9:00~20:00(2020年2月29日まで)
※年末年始は変更あり
☎なし ☎あり
🌐www.shiroikoibitopark.jp
☎011-666-1481(9:00~18:00)

菓子工房 サンディア

パティシエ自身も食べたくなる
こだわりぬいた逸品

クリスマスカラーで彩ったピスタチオのムースケーキ。上は鮮やかな木苺ゼリーで飾りつけ、一口サイズの苺とブルーベリーがトッピングされています。クリスマスの食卓を鮮やかに彩るケーキをぜひ。



「シシリー」15cm 3,900円(税抜)



さまざまな新商品を発売しファンを増やす商店。先日1周年を迎えたばかり。店名の由来「日時計-Sundial」が商品名になったロールケーキが一番人気

〒西宮区西町南2丁目5-5
☎10:00~19:00
🚰水、第3火
☎あり
☎011-777-4641

フランセスファーム



フランスス・フィオーレ 4,000円

いちご専門店のスイーツショップが贈る
グルテンフリーケーキ

コンセプトは「体が喜ぶスイーツ」。国産米粉と産産大豆粉使用のグルテンフリーケーキは、小麦アレルギーのお子さんでも安心して食べられます。クリスマスケーキは全3種。どれも北海道産の素材を使用しています。



予約期間は12月16日(月)まで。受け取り期間は12月21日(土)~25日(水)。通常時はいちごさまざまな表情を見せる、多彩なケーキの購入が可能です

〒中央区宮の森3条10丁目3-25
☎10:30~19:00、土・日・祝10:00~20:00
🚰火、年末年始
☎あり
☎011-641-0707

※テイクアウト商品の価格は特記がない限り「税込(8%)」です。

職人の究極
まるでアートのような
美フォルム

細部にまでこだわった美しく華やかな見た目は
ハイクオリティな技術があるからこそ。
甘さの加減、クリームのかなめらかさなど
それぞれの特徴を生かした「おいしさ」も職人ならではの。



「ルベウス」6号 6,800円

ルビーチョコの鮮やかな赤が美しい!
あまおうとシャンパンチョコで大人の味わいに

A: あまおう B: ホワイトチョコ
C: シャンパンチョコ D: タルトルージュ
E: グリオットチェリー F: ベイクドチーズケーキ



「クリスマスドゥーブル」
4号 3,240円/5号 4,320円/6号 5,400円
ルタオを代表するチーズケーキがクリスマス仕様に



小樽洋菓子舗ルタオ本店

〒小樽市堺町7-16
☎9:00~18:00
☎なし
☎0120-31-4521

LeTAO | 巻頭特集 | 職人たちの究極
Northern Sweet Bakery

パティシエたちの
芸術

年に一度のクリスマスを彩るケーキは
パティシエたちの一年の集大成といっても過言ではない。
味もさることながら、その美しさにも心が踊る。
そんな「作品」を生み出す職人たちの思いに迫る。

年に一度の特別な日が
幸せな時間で
満たされますように。



「贅沢いちごのクリスマス」4号 5,940円
小樽本店の塔をイメージした2段ケーキ。
たっぷりほどこされたいちごが最高!

北海道を代表する「小樽洋菓子舗ルタオ」で商品開発を手掛ける石黒雅規さん。多くの人を喜ばせるヒット商品を生み出し続けています。
パティシエの職に就いたのは13年前。北区の洋菓子店で7年間働いた後、ルタオに入社。道内各地の店舗で現場を経験し、開発チームへと配属になりました。「多くの仲間を支えられているから大変と思ったことはありません」と石黒さん。現在は海外のパートナー企業への商品提案なども行っており、昨年20周年を迎えた人気ブランドの次世代を担う活躍をしています。

仲間と協力し合い
生まれるヒット商品

ルタオの今年度は「ルタオらしく、あたらしく。」がコンセプト。毎年人気のクリスマスケーキにも、これまでのおいしさと一緒に、新しい魅力がたくさん詰まっています。その数なんと全10種!サイズ違いや冷凍商品を含めると、さらに倍以上のケーキがそろっています。
クリスマスケーキの予約期間は12月15日(日)まで、受け取りは12月21日(土)~25日(水)です(一部期間が異なる店舗もあり)。石黒さんがモットーとしている「作り手もお客さんも喜ぶケーキ」を食べ、幸せなひとときを過ごしましょう。

おいしさは
これまでも、これからも



小樽洋菓子舗ルタオ
企画開発課
開発チーム リーダー
石黒 雅規さん
帯広市出身。札幌ベルエポック製菓調理専門学校卒業。お菓子作りのワークショップなどで講師も務めている