

News Release

2018年6月20日 寿スピリッツ株式会社



各 位

会 社 名 寿スピリッツ株式会社

(URL <http://www.kotobukispirits.co.jp/>)

代 表 者 名 代表取締役社長 河越誠剛

(コード：2222 東証第一部)

小樽洋菓子舗ルタオ、初のチーズクリームサンド専門店

Fuwa-Trois(フワトロワ)を阪急うめだ本店に6月20日オープン!

当社のグループ会社であります株式会社ケイセイシイ（本社：北海道千歳市、代表取締役社長：河越誠剛）は、阪急うめだ本店地下1階洋菓子売場にチーズクリームサンド専門店Fuwa-Trois（フワトロワ）をグランドオープン致します。

詳細につきましては、別紙をご覧ください。

【本リリースに関する問い合わせ先】

株式会社ケイセイシイ 吉田、佐藤

TEL：0123-28-3155

E-mail：a-yosida@letao.co.jp y-satou@letao.co.jp

以上

問い合わせ先：寿スピリッツ株式会社 取締役経営企画部部长 松本 真司

TEL:0859-22-7477（代表）

小樽洋菓子舗ルタオ、初のチーズクリームサンド専門店 Fuwa-Trois（フワトロワ）を阪急うめだ本店に6月20日オープン！

阪急うめだ本店地下1階 洋菓子売場にオープン

小樽洋菓子舗ルタオは阪急うめだ本店地下1階洋菓子売場にチーズクリームサンド専門店Fuwa-Trois（フワトロワ）をグランドオープン致します。

「フレッシュ」と「常温」の2種類のスイーツで、それぞれ3つのチーズを組み合わせた、チーズスイーツの新たな世界を展開いたします。

クリームチーズ、ゴーダチーズ、チェダーチーズを使用したフレッシュタイプのブッセ「ブーシェフレ」（1個281円）は、ふんわりとした食感の生地とクリームのフレッシュな作り立てのおいしさ。同じく3種のチーズを使い、サクリした生地でサンドしたバターチーズクリームサンド「ブーシェボール」（4個入り1,134円〜）は常温で数日間日持ちし、ギフトや手土産にも使える商品となっています。

ミルク、生クリーム、チーズの美味しさをもっとたくさんの方に知っていただきたい。そんなルタオの思いを、レシピとアイデアを盛り込んだチーズクリームサンド専門店フワトロワ をどうぞよろしくお願いいたします。



<店舗情報>

店名：Fuwa-Trois（フワトロワ）

住所：大阪市北区角田町8-7 阪急うめだ本店B1 洋菓子売場

開店日：2018年6月20日（水）

営業時間：日～木／10:00～20:00 金～土／10:00～21:00

公式サイト：<https://www.letao.jp/shop/fuwa-trois.php>



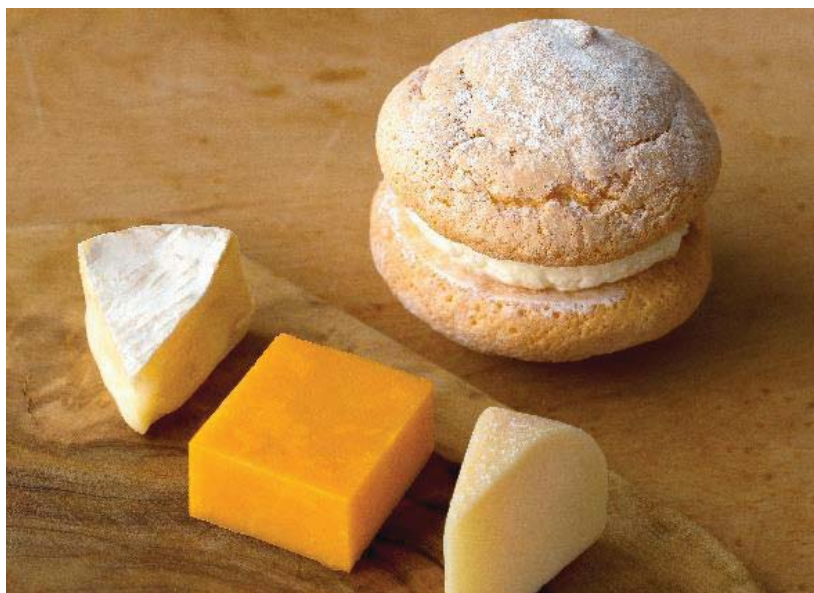
・ブーシェ フレ



1個 281円 (税込)
5個 1,405円 (税込)
※おひとり様5個まで

メレンゲと卵黄をたっぷり使って、ふわふわに焼き上げた生地。
生クリームとクリームチーズを合わせた、濃厚なミルクを感じる生クリーム。
ふくよかなチーズの味わいは、カスタードクリームに粒状のゴーダチーズ、チェダーチーズを合わせました。
工房でフレッシュなつくりたてをお届けするブーシェフレです。

・ブーシェ ブール



4個入 1,134円 (税込)
8個入 2,247円 (税込)
12個入 3,348円 (税込)

チェダーチーズパウダーとアーモンドパウダーを加え、サクッと焼き上げたブッセ生地は、
噛むほどに感じるチーズの風味と優しい甘さ。チーズの風味豊かなバタークリームは、カマンベール、
ゴーダチーズを合わせました。
チーズとバターの奥深い味わいに満たされる、ブッセスタイルの新定番ブーシェブールです。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社ケイシイシイ
TEL : 0123-28-3155
E-mail : a-yoshida@letao.co.jp y-satou@letao.co.jp

担当：吉田・佐藤