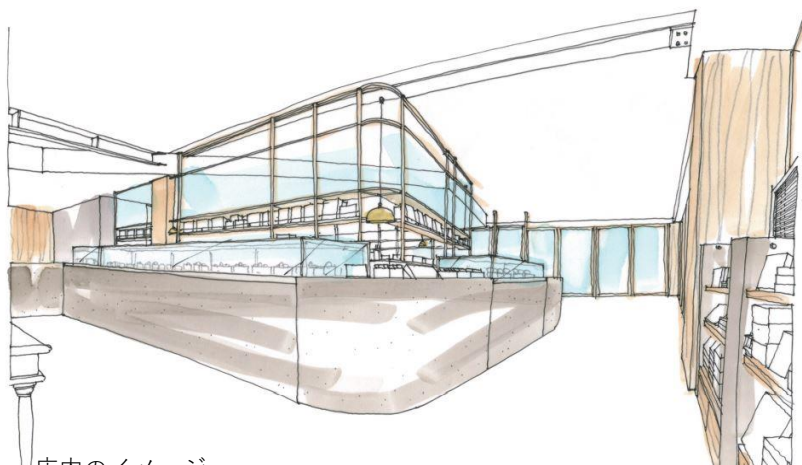


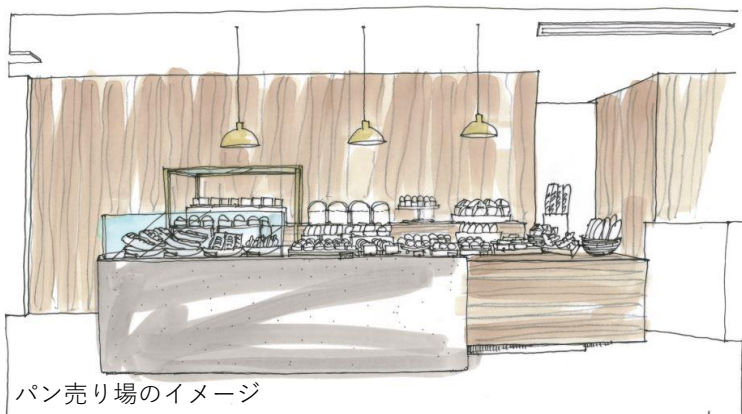
CRIOLLO

by Antoine Santos

9月17日(土)、クリオロ本店がリニューアルオープンします！



店内のイメージ



パン売り場のイメージ



サンドウィッチ



キューブ型の新作パン

👉ここがポイント！

- ・お客様のお声を第一に、クリオロがパワーアップしてオープン。
- ・パティスリーならではのリッチなパンのラインナップがさらに充実。
- ・チョコレートをもっと気軽にお召し上がりいただけるようにバラ売り強化！
- ・懐かしい"あの"商品たちが期間限定で復活！！
- ・当店1番人気の「幻のチーズケーキ」が24時間いつでも買える、自動販売機が登場！

◆お客様のお声を第一に、クリオロがパワーアップしてオープン

クリオロ本店が千川から小竹向原にお引越して、早6年。これからもクリオロの理念である"時代に合った美味しいもので幸せに"を実現し続けるために、そして、皆様にもっともっとお買物を楽しんでいただけるように、リニューアルいたします！

昨年閉店したカフェスペースを活用し、パン売り場を広げたり、レジを奥に持って行ってお買い物がしやすいように。そして、キッチンスペースではパティシエがケーキを仕上げている様子などをご覧いただけるようにします。スイーツを通じて、クリオロをもっと身近に感じていただき、より快適にお買物をしていただける売り場に生まれ変わります！

◆パティスリーならではのリッチなパンのラインナップがさらに充実。

本店の2階にあるラゴ（工房）で焼き立てのものをご用意し、パティスリーならではの濃厚リッチな味わいが自慢のパンたち。お菓子やケーキに使う上質なバターや、素材をたっぷり使用し毎日食べても飽きない食パンやクロワッサンのほか、リニューアルと同時に写真のような今までなかった、サンドウィッチや、キューブ型のパンが豊富に仲間入りします。クリームチーズやキャラメル、ミートソースなどのお味などが今までになかったお味が登場し、人気のパンはもちろん、バラエティ豊かなラインナップに！さらに、焼きたてのパンを時間差でお出ししていく予定です。

◆チョコレートをもっと気軽にお召し上がりいただけるようにバラ売り強化！

"チョコレートの達人"サントスシェフのチョコレートをもっと気軽にお試しいただきたいと思い奥にひっそりとあったチョコレートのショーケースが手前に移動します。普段からチョコレートを楽しんでいただきたいと、ポンポンショコラの単品販売がより充実したものに！（一部期間を除く）素材の良さを最大限に引き出したお味はもちろん、シェフ考案の「サントス式乳化法」で作られたチョコレートはひと口食べると分かる、極上のくちどけ。世界に認められた味を、ぜひご堪能ください。

CRIOLO

by Antoine Santos



開業当時のショーケース



ギモーヴ・ミックス



チョコレートバー



自動販売機

◆懐かしい"あの"商品たちが期間限定で復活！！

クリオロが、洋菓子店としてスタートした2003年。開業当時の再現ケーキが登場し、ショーケースに並んだり、リニューアルを記念して創業当時の人気スイーツが復刻します。素材の味がしっかりと感じられるクリオロならではのマシュマロ「ギモーヴ・ミックス」やエコール・クリオロ時代大人気だったチョコレートバーなど、今までクリオロが歩んできた歴史を感じられるスイーツが復活します。それも当時のままではなく、レシピをもう一度見直し、時代合った"美味しいもの"にリニューアルします！

◆当店1番人気の「幻のチーズケーキ」がいつでも買える自動販売機が登場！

「幻のチーズケーキ」だけを買いたいけど、「店内が混みあっているから...」と思っていたお客様や、「仕事終わりはいつも閉まっているから…」と諦めていたお客様へ！営業時間外のお買い物や、混雑時に店内に入らずすぐにお買い求めいただけるよう、この度自動販売機を設置いたします。定番の「幻のチーズケーキ」はもちろん、糖質制限ケーキなど、長方形タイプの冷凍ケーキを全4種類ご用意しております。24時間365日、買いたいときにいつでもお買い求めいただけます。お支払いも、現金だけでなく交通系ICなどご利用いただけますので、お近くにお立ち寄りの際にもとても便利です◎(交通系ICでの決済は、10月頃導入予定)

《リニューアルオープンイベント》

9月17日(土)、18日(日)、19日(月)3日間限定！

- ・全商品ポイント5倍！
- ・シェフのスペシャルティ"トレゾー"より「トレゾー・キャラメル」が30%OFFに
¥2,700(税込)→¥1,890(税込)
- ・各日先着100組様限定で初日の17日は復刻商品の「チョコレートバー」、18、19日は「マカロン」と毎日商品を変えてプレゼントいたします！

◆中目黒店とオンラインショップでは「ピスターシュフェア」を開催！

小竹向原本店が休業中、中目黒店とオンラインショップでは、ピスタチオスイーツが大集合します。ピスタチオのスイーツがこんなに並ぶのは今だけ！最高品質のピスタチオを使用し、鮮やかな緑色がショーケースを彩りますよ。



CRIOLO

by Antoine Santos

■ クリオロについて



“常に進化しつづけるパティスリーを目指して”

クリオロはフランス人パティシエ「サントス・アントワヌ」のパティスリー。生まれながらのフランス人独特のセンスに、日本が大好きなサントスシェフならではの繊細な感覚を融合させたオリジナルスイーツをお楽しみいただけます。

また、「時代に合った美味しいもので幸せに」を経営理念として、常に時代の流れを感じながら「進化」し続けるパティスリーを目指しています。



最新情報は
公式アプリ・SNSで情報発信中！



Facebook



Twitter



Instagram



公式アプリ

Facebook : <https://www.facebook.com/ecolecriollo/>

Twitter : <https://twitter.com/ecolecriollo>

Instagram : <https://www.instagram.com/criollo2016/?hl=ja>

アプリ : <https://tm1.tenpo-app.com/service/download/7>

■ サントス・アントワヌについて



フランス・プロヴァンス出身。93年来日し、フランスのチョコレートメーカー「ヴァローナ・ジャボン(東京)」などで技術指導やレシピ開発などを務めた後、2003年にパティスリー「エコール・クリオロ」をオープン。フランスで培ったセンスに日本独特の繊細さを織り交ぜた独自のスイーツを展開しています。

「世界パティスリー2009」最優秀味覚賞を受賞。パリのサロン・デュ・ショコラでは、2017年初出品でアワード、金賞を獲得。2018年も金賞受賞。2019年には、「世界のベスト・オブ・ベスト ショコラティエ100」に選出され、世界的にも高い評価を得るシェフとして様々なメディアや雑誌にも取り上げられています。



公式YouTubeチャンネル
「クリオロchannel」ができました！

新作スイーツの内容はもちろん、サントスシェフのチャーミングな人柄にもぜひご注目ください！

★公式YouTubeチャンネルはこちら

<https://www.youtube.com/channel/UCKmUzQVM5nFe8JZwarlFurA>

■ 実店舗情報



【本店】

〒173-0036 東京都板橋区向原3-9-2

TEL : 03-3958-7058 FAX : 03-3958-7458

営業時間 : 10:00~18:00

※9月17日(土)より、19時閉店に変更いたします。

定休日 : 火曜日 ※併設のカフェは閉店。



【中目黒店】

〒153-005

東京都目黒区上目黒1-23-1中目黒アリーナ103

TEL/FAX : 03-5724-3530

営業時間 : 11:00~19:00

※9月1日(木)より、20時閉店に変更いたします。

■ インターネットショップ

【公式オンラインショップ】

<http://www.ecolecriollo.co.jp/>

【楽天ショップ】

<http://www.rakuten.co.jp/ecolecriollo/>

【Yahoo!ショッピング】

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/ecole-criollo/>