

## 「ベスト・オブ・ベストショコラティエ100」受賞パティシエによる 新作チョコレートケーキ他5種の配送クリスマスケーキ予約開始 ～ 11月1日からオンラインショップにて ～

洋菓子店「クリオロ」を運営するエコール・クリオロ株式会社（本社：東京都板橋区、代表取締役：水野 匡）は、2022年11月1日(火)より、クリオロ公式オンラインショップにて冷凍クリスマスケーキの予約販売を開始いたします。本年度は、2019年に人気だった商品の復活と、新作3種類をご用意いたしました。今年しか巡り合えないクリオロのケーキと共に、大切な人と過ごす素敵なクリスマスをお楽しみください。



### ■ 新作3種と復活1種を含む計6種をラインナップ

今年は新たに、3つの新作を追加いたしました。1つめ(写真右)は、5種類のチョコレートを、クリームはもちろん、ムース、スポンジにも贅沢に使用した「トゥ・ショコラ」、2つめ(写真中央)はドライフルーツとスパイスがふんだんに使われたシュトーレンを、生ケーキにアレンジした「シュトーレン・フレ」、最後に3つめ(写真左)はフランスを代表する野イチゴ「マラデボア」や、ラズベリーやフランボワーズなど、ベリーづくしのケーキ「トゥ・フレーズ」です。また今年も、2019年に販売されたピスタチオ×チョコレートのケーキ「ショコラ・ピスターシュ」がオンラインショップ限定で復活いたします。どのケーキも「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」等に選出実績を持つシェフパティシエ サントス・アントワヌの渾身の逸品です。

## ■冷凍クリスマスケーキ予約販売概要

予約販売期間 : 2022年11月1日(火)～2022年12月31日(土) 23:59まで

販売サイトURL : 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/>

他、AmazonやLINEギフトでも販売いたします。

配送指定可能期間 : 2022年12月11日(日)～2023年1月7日(土) ※地域によって異なります。

## ■商品概要



▲ トウ・ショコラ



▲ シュトーレン・フレ



▲ トウ・フリーズ

### <2022年新作3種>

商品名 : トウ・ショコラ

販売価格 : 12cm 4,950円(税・送料込) 、15cm 6,450円(税・送料込)

クリームやムース、スポンジに至るまで、シェフが選んだこだわりの5種類のチョコレートがしっかりと入って、濃厚な味わいに仕上がりました。

商品名 : シュトーレン・フレ

販売価格 : 12cm 4,850円(税・送料込) 、15cm 6,250円(税・送料込)

ドライフルーツとスパイスがふんだんに使われたシュトーレンを、生ケーキにアレンジしたケーキです。スパイシーで優しい味わいのチャイを使ったクリームと杏仁風味のホワイトチョコレートソースが絡み合います。

商品名 : トウ・フリーズ

販売価格 : 12cm 4,850円(税・送料込) 、15cm 6,250円(税・送料込)

フランスの代表的な野イチゴ「マラデボワ」と、ラズベリー、フランボワーズをクリームやソースにも使用しています。ベリーの酸味とアーモンドがたっぷりのスポンジとが味を調和して、食べ応えがあるけれどさっぱりとしたケーキです。

### <2019年の復活商品1種 | 昨年に続き登場の人気商品2種>



▲【復活】ショコラ・ピスターシュ



▲スリム・ピスターシュ・ショコラ



▲ピスターシュ・ショコラ・フランボワーズ

### <復活商品 オンラインショップ限定>

商品名：ショコラ・ピスターシュ

販売価格：15cm 6,250円（税・送料込）

濃厚チョコレートムースとココのあるピスタチオクリーム、グリオット（チェリー）のゼリー、ジューシーなチェリーのコンポートと、しっとりしたダックワーズショコラの層。間には、ザクザク食感のピスタチオブラリネをはさんでいます。

### <昨年引き続き登場の2種>

商品名：スリム・ピスターシュ・ショコラ

販売価格：12cm 4,850円（税・送料込）、15cm 6,250円（税・送料込）

糖質制限と美味しさのどちらも叶えるよくばりなケーキを昨年に続きご用意。罪悪感なくクリスマスケーキを楽しめます。

商品名：ピスターシュ・ショコラ・フランボワーズ

販売価格：2,400円（税込）※こちらの商品のみ送料は別です

定番人気ケーキ「ディスカバリー」をクリスマスケーキ仕様にしました。中のチェリーは華やかな酸味のフランボワーズに、チョコレートムースはより濃厚な味わいに変更し、クリスマスの贅沢なひとときを演出します。

### ■注意事項

- ・今回の内容は、オンラインショップの内容です。店頭では一部商品のデコレーションや値段等が異なります。
- ・ケーキは冷凍便でお届けするため、冷蔵庫で12時間程度、解凍が必要となります。（ケーキのサイズや環境によって異なります。）ご利用日より余裕をもった到着日をご指定ください。
- ・店頭販売は、ご予約はお受けせず、12月22日(木)~25日(日)の「当日販売のみ」となります。販売期間中に直接店頭へお越しください。

### ■シェフパティシエ サントス・アントワーヌについて



フランス・プロヴァンス出身。

93年に来日し、フランスのチョコレートメーカー「ヴァローナ・ジャポン(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。

#### <受賞歴>

「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」に選出されました。

### ■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・アントワーヌ」のパティスリーです。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頂けます。サントスシェフのスイーツの特徴は、ひとつひとつの食感をとても大事にするところ。カリッとしたものはカリッと、フワッとしたものはフワッと、そしてクリーミーなものはよりクリーミーに。クリオロは「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。





■ クリオロ本店（ラボ、本社）

住所：〒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：10：00～19：00  
定休日：毎週火曜日（祝日の場合は営業）



■ クリオロ中目黒店

住所：〒153-0051 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：11：00～20：00 定休日：不定休

■ 運営会社

会社名：エコール・クリオロ株式会社  
代表取締役：水野 匡  
会社設立：2001年9月  
所在地：〒173-0036 東京都板橋区向原3-9-2サントスビル  
事業内容：菓子製造・販売、酒類販売、通信販売  
公式HP：<https://ecolecriollo.com/top/>  
Facebook：<https://ja-jp.facebook.com/ecolecriollo/>  
Instagram：<https://www.instagram.com/criollo2016/>  
Twitter：<https://twitter.com/ecolecriollo>  
Youtube：<https://www.youtube.com/channel/UCKmUzQVM5nFe8JZw arlFurA>

CRIOLLO  
by Antoine Santos

★画像素材ダウンロードURL：

<https://lp.press-room.cloud/presskit/company/fileBox/zn119Xzn104E70Czn9R65Izn24Czn9I38>

（ダウンロードには無料会員登録が必要です。ダウンロードのご不明点は、03-6869-6260/info@connectedmaterial.jpまでご連絡ください。）