

2023年クリオロのクリスマスケーキ 隠し味は「ヴァニラ」！！

ココがポイント！

- ・隠し味に「ヴァニラ」を使用した、新作3種類を含む全5種類が登場します。
- ・オンラインショップでのご注文で全国配送可能！

今年のテーマは「ヴァニラ」！使用しているのは、一般的なヴァニラよりさやがたく肉厚で果肉が柔らかい「タヒチヴァニラ」。芳醇で複雑、ふくよかな甘い香りが特徴です。そんなヴァニラを隠し味にした新作ケーキが3種類登場。新作を含め、シェフのこだわりが詰まったスペシャルなクリスマスケーキを全5種類ご用意いたします。

【2023年クリスマスケーキ 販売情報】

■店頭 販売期間 ※ご予約はお受けしておりません。当日販売のみ承ります。

2023年12月22日(金)～12月25日(月)

■オンラインショップ 販売期間

配送指定可能期間

2023年11月1日(水)～12月25日(月)

2023年12月8日(金)～2023年12月30日(土)※地域によって異なります。



■"チョコレートの達人"サントスシェフのチョコレートケーキ「ショコラ・ノエル」

サントスシェフといえばチョコレートケーキ！4種類のチョコレートを使用し、口どけなめらかに仕上げました。食感のアクセントには、今年のテーマのヴァニラを使用したクリームやプラリネ、さらにはシェフこだわりのしっとりとした食感のチョコレートスポンジが入っています。2枚のチョコレートスポンジには、ココアを一切使わず、ヴァローナ社の上質なチョコレートのみを使用しています。濃厚でリッチな味わいと、しっとりとした口どけが特徴です。店頭なら、大人数で楽しめる18cmサイズもご用意しております。

販売価格：Φ12cm 4,400円、Φ15cm 6,000円、Φ18cm 7,200円（いずれも税込）



■配送可能なショートケーキ？！「ルージュ・ノエル」

定番のショートケーキは店頭のみでの販売ですが、オンラインショップでもショートケーキのようなケーキを楽しんでほしい！ということで赤い果実をたっぷり使用したケーキが新登場。苺とラズベリーをホワイトチョコレートに合わせました。ベリーの酸味とヴァニラのホワイトチョコレートムースが調和して、優しい味わいに。さらに、一番下にはアーモンドがたっぷりのスポンジが敷いてあり、食べ応えもあるけれど重たくなく、さっぱりと食べられます。見た目も華やかでお子様から大人の方までお楽しみいただけます。

販売価格：Φ12cm 4,000円、Φ15cm 5,500円（いずれも税込）

他にも見逃せないクリスマスケーキが目白押し！



■数年ぶりに"糖質制限ケーキ"に新作が登場！ 「スリム・フリーズ・ノエル」

糖質制限中でも食べられるスイーツ、それがクリオロの「スリム・シリーズ」。甘味料を使用し、糖質をカットしています。ムースには、甘味料だけでなく"きび砂糖"も使用しているので、糖質制限スイーツ特有の甘味料感がなく、サントスシェフお得意の多彩な食感と素材の風味を楽しめるケーキです。糖質制限ケーキはフルーツを使うのが難しいのですが、こちらのケーキは、比較的糖質の低い苺を使用しています。糖質量は、12cmサイズの1/4カットで約8g、15cmサイズの1/6カットで約9g。(甘味料は除く。)ムースやクリームのかなめらかさ、甘酸っぱい苺のコンポート、スポンジのしっとり感をぜひともご堪能ください。

販売価格

Φ12cm 4,300円、Φ15cm 5,800円 (いずれも税込)



■オンラインショップ限定！この時期だけの「ショコラ・ピスターシュ」

ピスタチオとチョコレートのケーキ。ナッツの女王といわれる「ピスタチオ」は、もともと、とても繊細で味をしっかりと出すのが難しいのですが、そこはサントスシェフの絶妙なバランスで、ピスタチオの味をしっかりと感じられるように調整しています。まろやかなピスタチオのコクの中には、グリオット(さくらんぼ)の華やかな酸味、そして濃厚なチョコレートが、贅沢なハーモニーを奏でます。ピスタチオ好きの方はもちろん、チョコレートが好きな方にもぜひご賞味いただきたい逸品です。

販売価格

Φ15cm 5,800円 (税込) ※送料別



■「今年も食べたい！」というお声にお応えして「シュトーレン・フレ」が復活します！！

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ムースが絡み合います。実店舗やオンラインショップでももちろん、本店の店外にある冷凍ケーキの自動販売機でも、12月1日(金)～21日(木)までの期間限定で登場します！24時間購入可能なので、早朝や深夜の急なご入用の際にぜひご利用ください。

販売価格：1本(長さ約17.5cm) 2,200円(税込)



■定番の「ショートケーキ・ノエル」

毎年人気のショートケーキが今年も登場！サントスシェフが数年かけて開発した、シュークリームの皮を作る要領で作った、ふわふわもちもち食感のスポンジと、繊細でなめらかなくちどけの生クリーム、そして苺をたっぷり使って彩ったクリスマス仕様のショートケーキ。シンプルだからこそシェフがこだわり尽くしたケーキをご賞味ください。※実店舗のみでの販売です。

販売価格

Φ12cm 4,200円、Φ15cm 5,500円、
Φ18cm 6,500円 (いずれも税込)

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



X(旧Twitter)



Instagram



公式アプリ

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

X(旧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。

オンラインショップ

【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/>

【本件に関するお問い合わせ】

エコール・クリオロ株式会社

広報担当 宇田川、窪田

TEL : 03-5917-5037

Mail : support@ecolecriollo.com

■ 店舗情報



【本店】

〒173-0036 東京都板橋区向原3-9-2

TEL : 03-3958-7058

営業時間 : 10 : 00~18 : 00



【中目黒店】

〒153-0051

東京都目黒区上目黒1-23-1中目黒アリーナ103

TEL : 03-5724-3530

営業時間 : 11 : 00~19 : 00

定休日 : 不定休



◆ クリオロ麻布台ヒルズ店が

2023年11月24日(金)にオープン予定！！

〒105-0001 東京都港区虎ノ門5丁目9番1号

麻布台ヒルズ ガーデンプラザB B1F