

## クリオロ麻布台ヒルズ店が11月24日(金)にオープン。限定スイーツも登場します！



① ディスカバリー・ショコラ

### ココがポイント！

- ・サントスシェフが最も得意とするチョコレートをバリエーション豊富に展開。
- ・麻布台ヒルズ店限定のケーキが3種類登場。
- ・季節ごとにソースが変わる「ソフトクリーム・パルフェ」が登場。

都内2店舗とオンラインショップを展開するパティスリー「クリオロ」は、11月24日（金）開業の麻布台ヒルズに新店舗をオープンします。麻布台ヒルズ店限定スイーツも数多く取り揃えます。

### ■サントスシェフが最も得意とするチョコレートをバリエーション豊富に展開。

パリ「サロン・デュ・ショコラ」では、2019年に「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」に選出され、今年も金賞を受賞するなど、世界でも認められているサントス・アントワーンシェフ。“チョコレートの達人”サントスシェフが「もっとチョコレートを楽しんでいただきたい、チョコレートの魅力を再発見してもらいたい」という想いで作った“ディスカバリー・ショコラ”シリーズが登場。サクサクのサブレになめらかなガナッシュをのせ、パリッとチョコレートでコーティングした人気スイーツや、濃厚でしっとりとしたフィナンシェ・ショコラ、人気焼き菓子「ヨーヨーマカロン」やサブレをブラッシュアップしたアイテムなど、サントスシェフならではの味わいをお楽しみいただけます。また、麻布台ヒルズ店限定のチョコレートバーも6種類登場します。

### ■麻布台ヒルズ限定のケーキ「シュシュ」が3種類登場。

新作のチョコレートケーキが登場します！柚子の爽やかな香りとチョコレートのコクのある甘みが一体となり、フルーティーな味わいが口いっぱいに広がる「シュシュ・柚子」(画像③)。シェフが得意とするチョコレートとキャラメルのマリアージュを楽しめる「シュシュ・キャラメル」(画像④)。華やかなベリーを感じる「シュシュ・フランボワーズ」(画像⑤)には中にフランボワーズと苺のジュレが入っていて、甘酸っぱさとチョコレートが相性抜群です。

### ■季節ごとにソースが変わる「ソフトクリーム・パルフェ」が登場。

クリオロ本店で人気だったソフトクリームが、さらに美味しくなって麻布台ヒルズ店限定で登場します！口どけなめらかな「ミルクソフトクリーム」(画像⑥)と「ショコラソフトクリーム」(画像⑦)の2種類をご用意します。ソースはフレーズ(苺)とショコラ。ソフトクリームと季節ごとに変わるソースを、好きな組み合わせでお楽しみいただけます。

### ■商品情報 ※価格はいずれも税込

#### ① ディスカバリー・ショコラ

ディスカバリー・ヨーヨーマカロン3個セット 1,200円    ディスカバリー・フィナンシェ 3個セット 1,240円  
 ディスカバリー・丸箱セット 2,400円    ディスカバリー・ショコラ小箱セット 2,750円  
 ディスカバリー・ショコラ中箱セット 4,410円    ディスカバリー・ショコラ大箱セット 5,700円

#### ② チョコレートバー (全6種)

バー・ノワール・ノワゼット/アマンド、バー・レ・ノワゼット/アマンド 4種各600円  
 バー・フレーズ・ノワゼット/アマンド 2種各640円

#### ③ シュシュ・柚子 / ④ キャラメル / ⑤ フランボワーズ 各740円

ソフトクリームパルフェ ⑥ ミルクソフトクリーム / ⑦ ショコラソフトクリーム 各600円



② チョコレートバー



③

④

⑤



⑥

⑦

# CRIOLO

by Antoine Santos

## ■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](mailto:support@ecolecriollo.com)

## ■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>

## ■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