

パリ「サロン・デュ・ショコラ」で2年連続金賞獲得！ チョコレートの達人サントスシェフの新作『フランコ・ジャポネセット』

東京都内と神戸で洋菓子店・カフェを展開するクリオロ（エコール・クリオロ株式会社 本社：東京都板橋区、代表取締役社長：サントス・アントワーヌ・フィリップ）は、2018パリ「サロン・デュ・ショコラ」にて金賞を獲得した新作「フランコ・ジャポネセット（税込¥3,240）を11月15日（木）より発売します。



日本を知り尽くしたサントスシェフならではの 日本の素材を活かした日仏のマリアージュセット

来日して25年。生まれ故郷よりも日本での生活が長いフランス人シェフ、サントス・アントワーヌは、海外へ出掛けてもフランスに帰国しても「日本が一番」と公言するほどの大の日本好き。日本を知り尽くしたサントスシェフならではの、日本の素材にフランスのエスプリを効かせたチョコレートセットです。2018パリの「サロン・デュ・ショコラ」にて4つのチョコレートを出品し、昨年を引き続き、見事2年連続金賞を受賞。とても高い評価をいただきました。

2018C.C.C.にて出品した4粒のチョコレート

【フレッシュさが高評価】「ユズ・ミエル」
高級蜂蜜「レザーウッド」を使い、高知県産の柚子を合わせました。柚子の酸味と蜂蜜の甘さのバランスの良さ、華やかな味わいがフランスでも高く評価されました。

【終わりのないおいしさ】「キャラメル・ジャンジャンブル」
パッと目を惹くハート型の中は滑らかなガナッシュ。しっかりと素材を感じる生姜とチョコレートの相性も抜群です。

【香り、食感も楽しめる】「プラリネ・ゴマ」
白ゴマとヘーゼルナッツを合わせてプラリネに。ゴマの炒った香ばしい香りや食感をお楽しみいただけます。

【上質な素材の共演】「カフェ・ヴァニニーユ」
世界で活躍するコーヒーハンター川島良彰さん厳選のコーヒーと、希少で高級品のタヒチヴァニラを合わせました。

その他、「プラリネ・オレンジ」「七味」「カカウエット」「プレーン」の入った計8粒のセットです。



チョコレートで繋ぐ、日本とフランスの美味しい架け橋。

かつて高級チョコレートメーカーで技術指導していたサントスシェフ。長年の経験とチョコレートへの思い入れから、確かな美味しさを作り出します。素材本来の食感・味の特徴を活かした、極上の口どけ。世界からも評価される日本の食材とサントスシェフの奇跡の融合。チョコレート好きには絶対に食べてもらいたい逸品です。

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 寺尾

- HP : <http://www.ecolecriollo.com>
- TEL : 03-5917-5037
- e-mail : erika@ecolecriollo.com
- FAX : 03-3958-7458
- 住所 : 東京都板橋区向原3丁目9番2号 サントスビル3F