

母の日の贈り物にオススメ！新作ケーキが続々登場！

東京都の小竹向原と中目黒にて洋菓子店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・アントワヌ・フィリップ）は、ライチとフランボワーズを使った新作ホールケーキや、話題のチョコレートケーキ「トレゾー」の新作など、贈り物にもぴったりのスイーツを5月10日（日）の母の日に向けて販売します。

ライチ×フランボワーズの華やかな新作ケーキ

プルツとしたみずみずしさが人気のライチを使った新作ケーキ「ソンシビリテ」が登場！



口どけ滑らかなライチのムース、ジューシーな果肉の食感を残したライチのジュレ、そしてじっくり煮詰めたフランボワーズのコンポート、しっとりとしたパンドジェンヌ生地を合わせました。ライチだけでなく、フランボワーズを使ったことで、華やかで甘酸っぱい味わいに。母の日のお祝いに、ぜひご家族皆さままでお楽しみください。

■ソンシビリテ

販売価格 12cm 税込¥2,880 15cm 税込¥4,320

※オンラインショップでは15cmのみの販売。



- フランボワーズのクリーム
- 口どけ滑らかなライチのムース
- 果肉の食感が◎ライチのジュレ
- フランボワーズのコンポート
- しっとりパンドジェンヌ

話題のチョコレートケーキ「トレゾー」シリーズの、新作登場

チョコレート好きにはたまらない！
サントスシェフのスペシャリテである、
新作のチョコレートケーキ

昨年、話題のドラマに登場し、バレンタインにも大人気だった「トレゾー」シリーズから、新作が登場します！

トレゾーはフランス語で「宝物」を意味する、サントスシェフの自慢の逸品。

今回の新作は、クリオロの代表作である「ニルヴァナ」のケーキをイメージした、ブラックベリーティーを使ったお味。口どけ滑らかなガナッシュが、チョコレートたっぷりの生地に挟んであります。

ブラックベリーの華やかな味わいと、濃厚なチョコレートは相性抜群。

高級感のある箱とピンクのリボンで、贈り物にもピッタリな仕上がりとなりました。



■トレゾー・ニルヴァナ

販売価格 税込¥2,592

今だけのお味も！「母の日マカロンセット」

クリオロのマカロンは、まるで生ケーキのようにフレッシュで、素材そのものの味わいが楽しめる自信作。「マカロンはあまり好きではないが、クリオロのマカロンは別！」（2019.3.21.お客様レビュー）と言われるほどマカロンの概念を変えたマカロン。

今回は、母の日限定のお味を含む5個セットで販売します。

～お味のご紹介～

◆ペッシェ（桃）

母の日限定！桃の優しい味わいが楽しめるチョコレートクリームがたっぷり。生地には苺とマンゴーを使い、可愛らしい色合いに。

◆フレーズ（苺）

サントスシェフ厳選の苺のピューレを贅沢に使用。

◆シトロン（レモン）

レモンの果肉、果汁、皮まで入ったレモン尽くしの爽やかなマカロン。

◆ヴァニラ

ヴァニラの繊細な香りにラム酒をほんのり効かせたリッチなお味。

◆ピスタチオ

お客様のリピート率抜群。ピスタチオの香ばしさが味わえます。



■母の日マカロンセット 販売価格 税込¥1,500

クリオロ一番人気の「幻のチーズケーキ」と 3種類のプチケーキの限定セット！



クリオロの代表作である「幻のチーズケーキ」と、実店舗でも人気のケーキ3種を、「母の日セット」としてオンラインショップにて期間限定で販売します。

【クリオロ人気No.1】幻のチーズケーキ

フランス産のクリームチーズとナチュラルチーズをブレンドし、チーズは濃厚なのに口当たりはさっぱり。ふわとした極上の口どけです。

【食感も楽しい】ディスカバリー（写真左下）スタッフ人気NO.1！

滑らかなピスタチオのムース、みずみずしいチェリー、しっとりチョコレートスポンジ。ひとくちで様々な食感が楽しめます。

【女性に大人気！】コック・ルージュ（写真右下）

クリオロの実店舗で人気のチェリーと苺の甘酸っぱいケーキ。ふんわり苺のムースに、とろけるバニラクリーム。優しい味わいながら、華やか。

【絶妙なバランス】レアチーズ・フレーズ（写真中央）

濃厚で口どけ滑らかなレアチーズクリームと、しっかり果実感を残した苺のコンポートの酸味が絶妙！

■母の日セット 販売価格 税込¥4,070（送料込み）※セット販売はオンラインショップのみ

カーネーションを添えた、 母の日にぴったりの焼き菓子セット

しっとり食感が自慢のクリオロの焼き菓子。焼き菓子で一番人気のヨーヨーマカロン・ショコラを含めた8種類の焼き菓子を真っ赤なボックスに。母の日限定でカーネーション（造花）付きのセットにしました。

■母の日ギフト（焼き菓子8個セット）

販売価格 税込¥2,500



オーナーシェフ 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。「世界パティスリー2009」において最優秀味覚賞を受賞。2017年には、パリのサロン・デュ・ショコラに初出品でアワード、金賞を獲得。続く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。



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) 2016年5月移転リニューアルオープン

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: 10:00~18:00

(新型コロナウイルス感染拡大予防のため、短縮営業中)

定休日: 毎週火曜日(祝日の場合は営業)



■ クリオロ中目黒店 2009年3月OPEN 2017年5月リニューアルOPEN

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: 11:00~18:00

(新型コロナウイルス感染拡大予防のため、短縮営業中)

定休日: 不定休



■ 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/>

※インターネットショップでは、一部商品のデコレーションが異なる場合がございます。

INFORMATION

クリオロでは SNS でも最新情報を随時更新中です。
新商品のご紹介もいち早くお知らせしています。



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>

公式アプリ: <https://tml.tenpo-app.com/service/download/7>

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 黒木

■HP : <http://www.ecolecriollo.com>

■TEL : 03-5917-5037 ■e-mail : jun@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