

遂に糖質制限スイーツに新作が登場！

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、糖質を抑えた新作スイーツを発売します。

クリオロでは、2011年より「時代に合ったおいしいもので幸せに」という理念のもと、糖質制限スイーツを販売しています。糖質制限スイーツは、“普通のケーキと変わらない美味しさ”を追求し、サントスシェフが挑戦し続けていることの一つ。その美味しさは、「糖質制限をしている人にとって救世主のようなケーキ」という嬉しいお声を頂けるほど。この度待望の新作が登場します！

待望の新作！！ サントスシェフならではのなめらかな食感が本格的な 糖質制限スイーツとは思えないお味！



久しぶりの新作は、フルーツの中でも特に夏らしいパッションフルーツを使用した、トロピカルでさっぱりとした味わい。ほんのり甘い香りのなめらかなバニラムースに、華やかな酸味のパッションフルーツのジュレ、ふっくら厚めに焼き上げたアーモンドのビスキュイを合わせました。特製のバニラムースが絶妙な甘酸っぱさをさらに際立たせ、これからの季節にぴったりの爽やかな仕上がりです。満足感もたっぷりなので、糖質を気にされている方も、そうでない方も、一緒に楽しんでいただけるケーキとなっています。

■スリム・パッション

販売価格 ¥1,890(税込) ※オンラインショップは送料別。

発売日 2020年6月3日(水)～

糖質量(1/3カットあたり) 約5g以下 ※甘味料の糖質を除く

ボンボンショコラに待望の糖質制限タイプが登場！「スリム・ヌボテ・ショコラ」

糖質制限のボンボン・ショコラ（一口サイズのチョコレート）をつくりたい！というシェフの願いから、試行錯誤を繰り返してやっと出来上がったジャンドゥージャ（ナッツとチョコレートを合わせたもの）。

糖質量の少ないナッツとチョコレートを合わせたシンプルな「プレーン」（ジャンドゥージャ）と、スパイスがふわっと香る「エピス」の2種類を5粒セットにしました。

口どけのなめらかさや、“美味しさ”はそのままに、1粒当たり約1.3g（甘味料の糖質を除く）の糖質量に抑えた、サントスシェフの自信作。高級感のある箱なので、普段スイーツを我慢している人への贈り物にもオススメです。

近日発売予定ですので、お楽しみに！



～お味のご紹介～

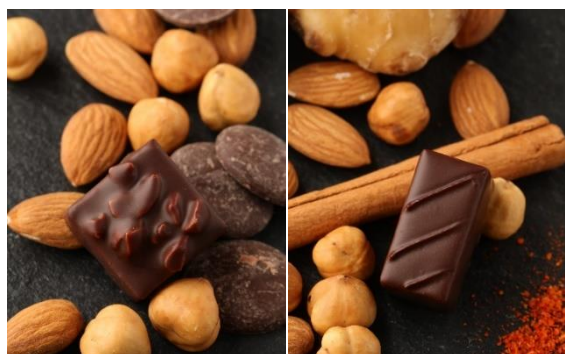
◆プレーン（画像左）

ペーストにしたヘーゼルナッツにチョコレートを合わせ、さらにローストしたヘーゼルナッツとアーモンドを加えた、食感も楽しい一粒。

◆エピス（画像右）

上記のナッツとチョコレートに、生姜、シナモン、一味唐辛子を使い、スパイスがふわっと香る仕上がりになりました。

■スリム・ヌボテ・ショコラ（プレーン3個、エピス2個）



大好評発売中！クリオロのロングセラーの糖質制限スイーツをご紹介！

スリム・プラリネ・ノワゼット



クリオロの開店当初から根強い人気を誇る、サントスシェフの代表ケーキ「プラリネ・ノワゼット」。

そのプラリネ・ノワゼットを糖質制限バージョンで見事に再現しました。

とろりととろけるような口どけのチョコレートムースに、香ばしいプラリネクリーム、カリカリとした食感のヘーゼルナッツや、ふわっとしたアーモンドのスポンジをあわせて、ひとくちで様々な食感が楽しめる逸品に仕上げました。

■スリム・プラリネ・ノワゼット

販売価格 ¥1,890 (税込) ※オンラインショップは送料別。
糖質量 (1/3 カットあたり) 約 5g ※甘味料の糖質を除く

スリム・レアチーズ・フレーズ

フランス産の上質なクリームチーズをたっぷり使用したなめらかな口どけのレアチーズクリームと、丁寧に煮込んだ苺のコンポート、しっとりとした香ばしいスポンジの相性が抜群の糖質制限スイーツ。苺そのものの味わいや食感をお楽しみいただける、リピーター続出の人気商品です。

ホールケーキタイプもご用意しておりますので、お誕生日などのお祝いにもオススメです！

画像上

■スリム・レアチーズ・フレーズ (長方形 2~3名様用)

販売価格 ¥1,890 (税込) ※オンラインショップは送料別。
糖質量 (1/3 カットあたり) 約 5g ※甘味料の糖質を除く

画像下

■スリム・レアチーズ・フレーズ (直径 15cm)

販売価格 ¥3,740 ※オンラインショップは送料別。
糖質量 (1/6 カットあたり) 約 5g ※甘味料の糖質を除く

スリム・アイス



夏限定で登場する「スリム・アイス」は、普通のアイスと変わらない美味しさを目指し、2013年に初登場。

くちどけはふんわり柔らかく、とても滑らか。

美味しさの秘密は、素材本来の味を活かしていること。

北海道・美瑛町にある広大な牧場で育てられた牛たちの新鮮なミルクを使用しています。

このミルクは濃厚でコクがあり、爽やかな味わい。合わせる素材の美味しさを存分に引き出してくれるんです。

お客様からも「糖質オフとは思えない！」や「満足感は最高！」などたくさん嬉しいお声を頂いています。

お風呂上りにアイスを食べても罪悪感無し！

■スリム・アイス 5個セット (バニラ、ショコラ、抹茶、ミルクキーストロベリー、ピスターシュ 各1個)

販売価格 ¥3,530 (税込) ※送料込み

■スリム・アイス 10個セット (バニラ、ショコラ、抹茶、ミルクキーストロベリー、ピスターシュ 各2個)

販売価格 ¥5,820 (税込) ※送料込み

※店舗では単品販売も行っております。

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(本社、ラボ) 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: 火曜日定休 ※6月2日、9日は営業予定。



■ 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

※新型コロナウイルス感染拡大予防のため、臨時休業中。

6月12日(金)より営業再開。再開後の営業予定は以下の通り。

営業時間: 11:00~19:00

定休日: 水曜日、木曜日



■ 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