

こんなに種類が並ぶのは今だけ！モンブランフェア開催！

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、2020年9月18日（金）～9月30日（水）まで毎年大人気の「モンブランフェア」を開催します。

東京 23 区のモンブラン 1 位に選ばれた、クリオロのモンブラン



毎年楽しみにしてくださる方が多い、クリオロの「モンブランフェア」東京 23 区で 1 位に選ばれたことのある、定番のモンブランをはじめ、今年は全部で 4 種類のモンブランが勢揃い！こんなにたくさんのモンブランが味わえるのは、この時期だけ！

モンブランといえば、中はホイップクリームだけというところも多いのですが、クリオロのモンブランはひと味違うんです。外側のマロンクリームの中には、滑らかな栗のムースや、ラム酒のクリーム、生クリームが層になっています。さらに、一番下のサクサクとしたメレンゲが食感のアクセントに。サクサク感が長い間楽しめるように、チョコレートでコーティングしているところもサントスシェフならではの。

見た目も、パティシエがひとつひとつ丁寧にクリームを絞り、この美しい形に仕上げられています。味と見た目の両方にこだわった、クリオロの自信作、ぜひご堪能下さい。

■モンブラン ¥580（税込） 画像左

～モンブランフェア限定～

◆フランボワーズ・モンブラン ¥580（税込） 画像下
フランボワーズの甘酸っぱさと、栗のほどよい甘さが絶妙にマッチした新感覚モンブラン。中にはフランボワーズのジュレも入っていて、見た目だけではなく、お味も華やかに仕上げました。

◆モンゴー・マンブラン ¥580（税込） 画像右
コクのあるまろやかな栗と、とろりと濃厚なマンゴー。中にはマンゴーとパッションフルーツの爽やかなゼリーや、マンゴーの果肉なども入った、シェフの遊び心溢れるモンブラン。

◆モンブラン・ジャポネ ¥600（税込）
上質な和栗のクリームの中には、落ち着いた緑色が目を惹く抹茶のムース。中には刻んだマロングラッセ、下には抹茶のスポンジ生地をあわせ、和素材の良さを存分に楽しめるお味に仕上げました。フランス人のサントスシェフが作る、和と洋のコラボレーションスイーツです。

◆キャラメル・モンブラン ¥580（税込）
濃厚でコクのあるモンブランクリームの中に、なめらかなキャラメルムースを合わせました。下にはサクサクとしたクッキー生地や、アーモンドたっぷりのスポンジ。一口で様々な食感が楽しめる、サントスシェフのこだわりが詰まった逸品。



数量限定！ネットでもお取り寄せできます！

「クリオロのモンブランを食べてみたいけど、遠くて店舗にはいけない…」というお客様の声にお応えして、今回特別に数量限定で 4 種セットを販売します！

今年は定番のモンブラン以外に、別のモンブランも登場予定。9 月 18 日（金）発送開始で、近日中にオンラインショップのページも公開予定ですので、どうぞお楽しみに！

■モンブラン 4 種セット
販売価格 ¥2,600（税込）※送料別



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: 火曜日



■ 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: 11:00~19:00

定休日: 不定休

(※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、2020年9月23日までは水曜定休。9月24日以降は不定休。)



■ 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