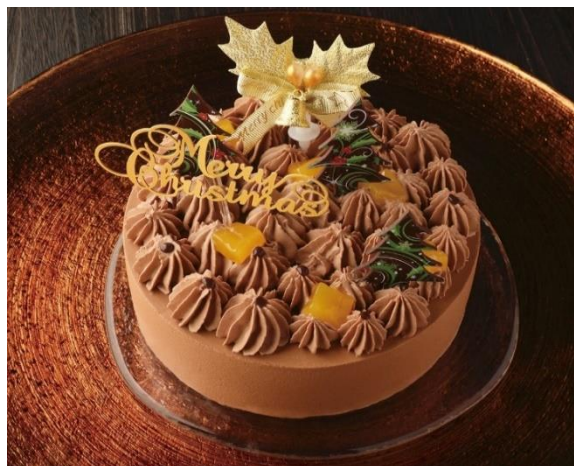


## 新作はマンダリンオレンジを使った上質なチョコレートケーキ！ 2020年のクリスマスケーキ、続々登場！

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・アントワニス・フィリップ）は、マンダリンオレンジを使った「ショコラ・マンダリン」など、新作クリスマスケーキを発売します。全国配送可能なケーキも。店頭販売のクリスマスケーキは、ご予約はお受けしておりません。12月22日（火）～25日（金）の当日販売のみとなりますので、ご了承ください。



### チョコレートの達人、サントスシェフならではの 新作チョコレートケーキ「ショコラ・マンダリン」

2019年に「世界のベスト・オブ・ベスト ショコラティエ 100」に選出されるほど、サントスシェフのチョコレートは世界でも高い評価を得ています。

そんなシェフの2020年の新作クリスマスケーキは、得意なチョコレートケーキ「ショコラ・マンダリン」。

材料に使用しているマンダリンオレンジは、凝縮された濃い甘みと豊かな香り、そして程よい酸味を持ったオレンジです。オレンジとチョコレートは相性抜群！マンダリンオレンジの爽やかな酸味と甘い香りを引き立てる、上質なチョコレートケーキに仕上がっています。

### 甘み、香り、酸味、三拍子揃った「マンダリン」

サントスシェフのこだわりは「食感」。ひとくちで様々な食感が楽しめるよう、工夫を凝らしています。新作の「ショコラ・マンダリン」は、口どけなめらかなチョコレートムースに、程よい酸味のオレンジクリームとオレンジジャム、コクのあるキャラメルナッツクリーム、そして上質なチョコレートをたっぷり使い、しっとりフワフワに仕上げたチョコレートのスポンジをあわせました。使用しているチョコレートは、フランスの高級チョコレートメーカーヴァローナ社のもの。メインとなるチョコレートムースには、希少なベリーズ産の「トゥラカラム（カカオ分75%）」と、濃厚でまろやかな「ジヴァラ・ラクテ（カカオ分40%）」をブレンド。さらに、キャラメルナッツクリームや、ホイップにもそれぞれ違うチョコレートを使用しさらに深い味わいに。チョコレートの達人サントスシェフならではの、贅沢なチョコレートケーキをぜひご堪能下さい。



### ■ショコラ・マンダリン

店頭販売価格 直径12cm 税込¥3,700 直径15cm 税込¥5,000 直径18cm 税込¥6,000

ネット販売価格 直径12cm 税込¥4,750 直径15cm 税込¥6,050（送料込）

### シェフの代表ケーキの苺バージョンが登場！



クリオロで不動の人気を誇る、キャラメルとヴァニラを使った世界大会優勝ケーキ「ガイア」に苺を合わせ、特別なクリスマスケーキに仕上げました。ふんわり甘〜いヴァニラのムース、じっくり煮込んだ苺のコンポート、サントスシェフの特製キャラメルクリーム、そしてアーモンドをたっぷり使ったスポンジが絶妙なコラボレーション。

苺の甘酸っぱさが、キャラメルとヴァニラの甘味をより一層引き立たせます。お子様から大人の方まで、ご家族皆さままでお楽しみください。

### ■ガイア・フレーズ

店頭販売価格 直径12cm 税込¥3,700 直径15cm 税込¥5,000

ネット販売価格 直径12cm 税込¥4,750 直径15cm 税込¥6,050（送料込）

ピスタチオをしっかりと堪能して頂けるチョコレートとピスタチオのケーキが、  
なんと糖質制限ケーキで登場！

糖質制限中の方にも、ダイエット中の方にも、スイーツを愛するすべての人へ「美味しい」を届けたい。クリオロの糖質制限スイーツはサントスシェフのそんな想いから生まれました。

今年の糖質制限クリスマスケーキは、まろやかなココのピスタチオのムースと甘酸っぱいフランボワーズジャム、そして濃厚で滑らかなチョコレートクリームをあわせた逸品。

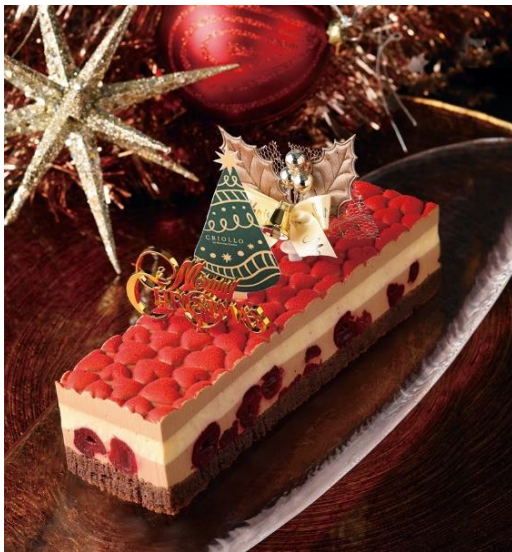
普通のケーキと変わらない美味しさを目指して作った、サントスシェフの自信作です。

【糖質量】1人分（直径15cm1/6カット、直径12cm1/4カット）約5g  
※甘味料の糖質を除く

#### ■スリム・ショコラ・ピスターシュ

店頭販売価格 直径12cm 税込¥3,600 直径15cm 税込¥4,800

ネット販売価格 直径12cm 税込¥4,650 直径15cm 税込¥5,850(送料込)



#### チェリーがアクセントのチョコレートケーキ 「アムール・ノエル」

フランボワーズティーで香りづけした華やかなショコラムースと、ふんわり甘い香りが漂うヴァニラのムースを合わせたチョコレートケーキ。食感のアクセントにはさくらんぼの果肉、さらにスポンジには上質なチョコレートをたっぷりとい、しっとりとした食感に仕上げました。お客様からは「今まで食べたケーキで一番美味しい」など嬉しいお言葉を頂いています。2~3名様用のサイズなので、ホールケーキは少し大きいかも…という方にもオススメ。

#### ■アムール・ノエル

店頭販売価格

1本（長さ約17.5cm×幅約5.0cm×高さ約4.5cm）税込¥2,160

ネット販売価格 同上（送料別）

#### 定番人気ケーキもクリスマスバージョンに！

サントスシェフが数年かけて開発した、フワフワもちもち食感のスポンジと、繊細でなめらかな口どけの生クリーム、そして苺をたっぷりと使いました。シンプルだからこそ、パティシエの技術が光るクリオロのショートケーキ。普段より華やかなこの形は、クリスマスだけの特別仕様です。

#### ■ショートケーキ・ノエル

店頭販売価格

直径12cm 税込¥3,600 直径15cm 税込¥4,800 直径18cm 税込¥5,600

ネット販売はございません。



#### クリスマスの伝統菓子といえば…「シュトーレン」

毎年売り切れ続出のクリオロのシュトーレン、今年も販売します！クリオロのシュトーレンは驚くほどにしっとり。

中には約1年間じっくり漬け込んだイチジク、アプリコット、レーズン。クルミやアーモンドもたっぷり！真ん中には自家製のアーモンドのマジパンも入っているのでさらにしっとりとした味わいに。少しずつカットして、クリスマスまでの間ゆっくりとお楽しみください。11月14日(土)より販売予定。

#### ■シュトーレン

店頭販売価格 税込¥2,980 ハーフサイズ税込 ¥1,580

ネット販売価格 税込¥3,290（化粧箱入り、送料別）





## オーナーシェフ サントス・アントワーンについて

■ 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・アントワーン」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

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

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



### ■ インターネットショップ

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/>

※クリスマスケーキの販売について

■ インターネットショップでは、冷凍ケーキをデコレーションを変えて販売、全国に配送しています。

■ ショコラ・マンダリン直径 18 cm、シュトーレンハーフサイズ、ショートケーキ・ノエルの販売はございません。

## 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。  
こちらもぜひご覧ください。



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/>

公式アプリ：<https://tml.tempo-app.com/service/download/7>   ダウンロードしてご利用ください。

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、黒木

■ HP           : <http://www.ecolecriollo.com>

■ TEL          : 03-5917-5037       ■ e-mail       : support@ecolecriollo.com

■ FAX          : 03-3958-7458       ■ 住所         : 東京都板橋区向原 3 丁目 9 番 2 号 サントビル