

## チョコレートの達人 サントスシェフが作る 新作チョコレートセットが登場！

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・アントワーヌ・フィリップ）は、2021年のバレンタインに向けて、新作チョコレートセット「ショコラ・レスポワール“希望”）」（税込¥2,970）を発売します。



明るく希望の持てる世界になることを願って。  
サントスシェフが願いを込めた新作チョコレートセット

毎年テーマを持って作っている、クリオロの新作チョコレートセット。今年の新作は、少しでも夢や希望の持てる世の中になってほしいという願いを込めて、「ショコラ・レスポワール“希望”」と名付けました。サントスシェフのチョコレートは口にいった瞬間に溶ける、驚きのなめらかさが特長。パリのサロン・デュ・ショコラでは初出品で最高位アワード2年連続金賞受賞、2019年には「世界のベスト・オブ・ベスト ショコラティエ 100」に選出されるなど、世界的にも高い評価を得ています。

### ～お味のご紹介～

#### ◆フランボワーズ・シトロン・ヴェール

爽やかなライムの香りと、華やかで甘酸っぱいフランボワーズをアクセントにした、ハッピーな気持ちになれる一粒。

#### ◆ジャスミン

シェフが一番好きなお茶。ジャスミンの花の香りと繊細で上質なお茶の味わいがチョコレートと絶妙にマッチ。

#### ◆キャラメル

サントスシェフが得意なキャラメルとチョコレート、さらにゲランドの塩を入れることで濃厚で風味豊かに仕上げています。

#### ◆プラリネ・ココ・バナーナ

ココナッツを使ったプラリネと、甘い香りのバナナをあわせました。隠し味には一味唐辛子を加え、バナナに唐辛子をつけて食べるメキシコの習慣を再現しました。

#### ◆パッション・ヴァニーク

元気になるハッピーな酸味を持ったパッションフルーツと、甘い香りのタヒチヴァニラをあわせました。サントスシェフおすすめの組み合わせ。

#### ◆カフェ

カカオ豆の生産地に行き、栽培方法にまでこだわった、コーヒーハンター川島良彰氏の本物のコーヒー「タンザニア・デュエット」を使ったブラックチョコレート。

#### ◆プラリネ・ノワゼット

ヘーゼルナッツとキャラメルをあわせて作った自家製プラリネを入れザクザクとした食感に。シェフが考える黄金の組み合わせをお楽しみください。

#### ◆プレーン

チョコレート本来の豊かな味が楽しめるプレーン。チョコレートのなめらかさや繊細さをご堪能ください。

#### ■ショコラ・レスポワール“希望”

販売価格 ¥2,970（税込）※オンラインショップ送料別 販売開始時期 12月頃～販売開始予定



## 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  
※本店カフェは休業中



### ■ 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/>  
※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。  
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/?hl=ja>

公式アプリ：<https://tm1.tenpo-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 黒木

■HP : <http://www.ecolecriollo.com>

■TEL : 03-5917-5037 ■e-mail : [support@ecolecriollo.com](mailto:support@ecolecriollo.com)

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