

## 2021年4月16日スタート TBS 金曜ドラマ「リコカツ」とのコラボ商品を新発売！

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、2021年4月21日（水）より、TBSドラマ「リコカツ」とコラボした商品「ヨーヨーマカロン・オレンジ・ショコラセット」を販売いたします。ネットショップでお取り寄せも可能ですのでお見逃しなく！

### クリオロ人気 No.1 焼き菓子「ヨーヨーマカロン」が、ドラマに登場します！

この度、クリオロの人気焼き菓子「ヨーヨーマカロン」と、TBS 系列で4月16日から放送の金曜ドラマ「リコカツ」とのコラボが決定いたしました！



ヨーヨーマカロンとは…つるんとした生地のマカロンと材料はほとんど同じなのですが、生地を潰さないようにさっくり混ぜ合わせることで、ふわとしたボリュームのある生地仕上げた、クリオロでしか味わえない自慢の焼き菓子。生地に挟むのはチョコレートの達人サントスシェフの、口どけなめらかな特製チョコレートクリーム。定番のお味は全部で5種類。チョコレート本来の味を存分に味わえる「ショコラ」、香り豊かな「抹茶」、世界大会優勝ケーキを再現した「ガイア（キャラメル&バニラ）」と「ニルヴァナ（ブラックベリー）」、甘酸っぱいフランボワーズの華やかなお味「フリュイルージュ」。お客様からも、「いつも食べていたマカロンとは違ってサクサクふわふわで感動でした！」や「とにかくクリームがおいしい！」等、嬉しいお言葉をたくさん頂いています。コラボ商品である「ヨーヨーマカロン・オレンジ・ショコラ」はドラマ内にも登場しますので、物語と併せてお楽しみください。

### ～お味のご紹介～

今回コラボとなる新しいお味は、チョコレート×オレンジの組み合わせ。上の生地をオレンジ、下の生地をチョコレートと上下で異なるお味と色にすることで、男女の価値観の違いを表現しました。また、間にサンドしたチョコレートクリームにもオレンジをいれることで、濃厚なチョコレートの中に爽やかさもプラス。オレンジとチョコレートの相性は抜群。サントスシェフも大好きな味の組み合わせです。

こちらの「ヨーヨーマカロン・オレンジ・ショコラ」は、店舗で単品販売する他、定番のヨーヨーマカロンと一緒に詰め合わせた7個セットを販売いたします。ヨーヨーマカロン・オレンジ・ショコラセットはネットショップでお取り寄せも可能。リボンのついたピンクの箱で、贈りものにもオススメです！

#### ◆ヨーヨーマカロン・オレンジ・ショコラセット 画像左上

【販売価格】 ¥2,300（税込） ※オンラインショップ送料別

【セット内容】 ヨーヨーマカロン・オレンジ・ショコラ×2個、ヨーヨーマカロン・ショコラ、ヨーヨーマカロン・ガイア（キャラメル&バニラ）、ヨーヨーマカロン・ニルヴァナ（ブラックベリー）、ヨーヨーマカロン・抹茶、ヨーヨーマカロン・フリュイルージュ各1個 計7個

#### ◆ヨーヨーマカロン・オレンジ・ショコラ（単品） 画像右下

【販売価格】 ¥280（税込） ※店舗のみでの販売です。



#### ◆金曜ドラマ「リコカツ」

毎週金曜よる 10時放送 2021年4月16日（金）スタート！

運命的な出会いをし、“交際ゼロ日婚”をした二人が早くも離婚！？

出版社に勤務する編集者（北川景子）と自衛官一家の長男（永山瑛太）が送る、離婚から始まるラブストーリー。



## 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

(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



### ■ 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://tml.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 宇田川、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 サントビル