

感謝の気持ちを込めて。母の日限定スイーツ続々登場！

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・アントワーヌ・フィリップ）は、5月9日（日）の母の日に向けて、「母の日マカロンセット」や「母の日ケーキ4種セット」など期間限定商品を販売します。オンラインショップでお取り寄せも可能ですので、ぜひご利用ください。



マカロンの概念を変える“マカロン”

クリオロのマカロンは、まるで生ケーキのようなフレッシュさ。さっくり、しっとりとした特製の生地には、素材の味わいをぎゅっと凝縮した口どけなめらかなクリームをたっぷりサンドしており、「今まで食べた中で1番！」や「マカロンの概念が変わった！」等、お客様からの嬉しいお声をたくさんいただいています。母の日限定のマカロンセットには、苺本来の味わいが引き立つ「フレーズ（苺）」、レモンの皮や果肉、果汁が入った爽やかな「シトロン（レモン）」、ヴァニラの繊細な香りとうらみ酒がほんのり香る「ヴァニラ」、お客様からのリピート率抜群の「ピスターシュ」の定番4種類に加え、母の日限定の「ペッシュ（桃）」のお味をセットにしました。ペッシュは、桃の優しい味わいが楽しめる特製のチョコレートクリームを、生地につまみサンドしました。今までのマカロンのイメージを180度変える、感動体験をお楽しみ下さい。

■母の日マカロンセット 画像① 販売価格 ¥1,500（税込）

オンラインショップでは「幻のチーズケーキ」とセットで¥3,000（税込）

～母の日おすすめスイーツ～

■ソシビリテ 画像②

販売価格 直径12cm ¥2,880（税込） 直径15cm ¥4,320（税込）

昨年母の日に販売し、大好評のケーキが今年も登場！なめらかなライチのムースと、食感を残したライチのジュレ、フランボワーズのコンポート、しっとりとしたアーモンドスポンジをあわせた華やかなケーキ。ライチのみずみずしい食感と、さっぱりとした甘酸っぱさが絶妙です。

■母の日ケーキ4種セット 画像③

販売価格 ¥4,170（税込、配送料込） オンラインショップ限定

クリオロ人気NO.1「幻のチーズケーキ」と、お一人様用の小さいケーキ3種をセットにしました。

・MOMO：白桃をたっぷり使ったクリームや、桃の果肉入りのソテーなど、ジューシーな桃の美味しさをぎゅっと詰めこみました。なめらかなヴァニラムースと桃のナチュラルで優しい味わい。

・コックルージュ：ふんわりとした苺のムースと甘酸っぱいチェリーのコンポート、ヴァニラのクリームをあわせました。女性に人気のケーキです。

・ディスカバリー：“チョコレートの達人”サントスシェフが作る、口どけなめらかなチョコレートケーキ。コクのあるピスタチオムースと、甘酸っぱいチェリー、ザクザクとしたプラリネに、ふんわりとしたチョコレートのスポンジをあわせ、一口で様々な食感が楽しめます。

■トレゾー・ニルヴァナ 画像④ 販売価格 ¥2,592（税込）

サントスシェフのスペシャリテであり、バレンタインにも大好評だったチョコレートケーキ「トレゾー」から、母の日限定のお味が今年も登場！世界大会優勝ケーキ「ニルヴァナ」をイメージし、ブラックベリーを使用した華やかな味わいです。濃厚でなめらかなガナッシュと、軽やかなチョコレート生地は濃厚なのに重すぎない絶妙なバランス。今しか食べられない限定のお味をどうぞお見逃しなく！



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://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 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