

## クリオロの2021年クリスマスケーキは、伝統菓子が時代に合ったケーキに変身！



### ■商品詳細

#### フォレ・ノワール

#### 店頭販売価格

(直径 12cm) ¥3,700

(直径 15cm) ¥5,000

(直径 18cm) ¥6,000

※オンラインショップ(送料込)

12cm ¥4,700、15cm ¥6,000

18cmは販売なし。画像とデコレーションが一部異なります。

### 👉ここがポイント！

◆伝統的チョコレートケーキ「フォレ・ノワール」をサントス流にアレンジ。

「時代に合った美味しいもの」に生まれ変わって新登場！

◆“チョコレートの達人”サントスシェフならではの、素材のハーモニー

伝統的チョコレートケーキ「フォレ・ノワール」をサントス流にアレンジ。

「時代に合った美味しいもの」に生まれ変わって新登場！

クリオロの2021年いちおしクリスマスケーキは、【フォレ・ノワール】。

【フォレ・ノワール】は、フランス語で「黒い森」という意味をもつ、チョコレートとチェリーの伝統的なケーキ。「時代に合った美味しいもの」にこだわるサントスシェフが、この伝統菓子をさらに美味しくアレンジしました。サントス流の工夫とは…？

①中のクリームが違う！

通常、中に入っているのはただの生クリーム。サントスシェフは中をヴァニラクリームにすることで、コクをプラスし、優しく深い味わいに仕上げました。

②厚めのチョコレートスポンジ

チョコレートをたっぷり加えた厚めのスポンジを敷くことで、しっかりとした生地のおみやみ、しっとりふわふわの食感をプラス。

③自家製のチェリーコンポート

通常は、お酒に漬けた、甘くてお酒の風味が際立ったチェリーを使うのですが、サントスシェフは自家製のチェリーのコンポートを使用。チェリーのフレッシュ感、果肉感が楽しめます。お酒が入っていないので、お子様や妊娠中の方、お酒が苦手な方も安心です。

### “チョコレートの達人”サントスシェフならではの、素材のハーモニー

味のベースとなるチョコレートは、フランスの高級チョコレートメーカー「ヴァローナ社」のものを贅沢に使用しています。メインのチョコレートムースには、チェリーに合うように2種類のチョコレートをブレンド。ローストナッツのような香ばしさをもつカカオ分66%のチョコレートと、ベリー系の華やかな酸味と風味が特徴のカカオ分64%のチョコレートを合わせました。濃厚だけど重すぎず、チョコレートと他の素材が引き立て合う最高のバランスと調和は“チョコレートの達人”サントスシェフならではの、素材の味わい、チョコレートの美味しさを120%活かしたチョコレートケーキが生まれました。

しっとり感、なめらかさにこだわった優しい味のサントスシェフ自慢のケーキで、クリスマスが盛り上がりやすくなりますように。みなさまの素敵な時間のお手伝いができるとうれしいです。

## 他にも見逃せないクリスマスケーキが目白押し！

**ホワイト・クリスマス**

一見ショートケーキのようにも見える、【ホワイト・クリスマス】。実は、サントスシェフが大好きなココナッツにホワイトチョコレートでコクをプラスした口どけなめらかなムースなんです。中にはココナッツと相性抜群な苺のコンポート。素材の味わいを活かしているので、重くなく、食後にも食べやすい仕上がりに。

**販売価格**

(直径 12cm) ¥3,700

(直径 15cm) ¥5,000

※オンラインショップ (送料込)

12cm ¥4,700、15cm ¥6,000

**ピスターシュ・ショコラ・フランボワーズ**

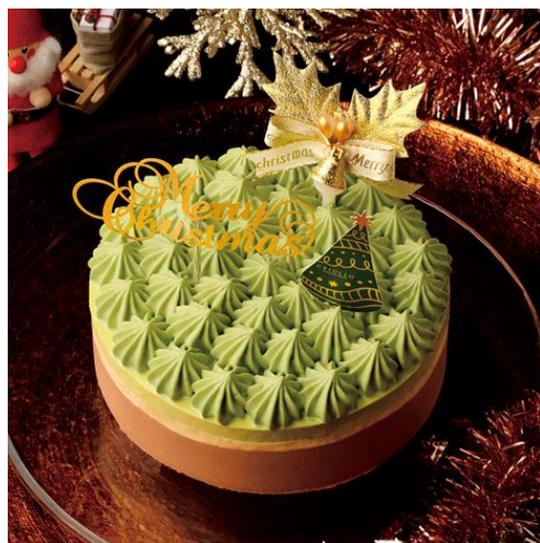
ホールケーキは大きくて食べられない…そんなご家庭には長方形サイズがオススメです。

人気のピスタチオとショコラのケーキ「ディスカバリー」のノエル版！中のチェリーをフランボワーズに変更し、ムース部分はさらにチョコレートを感じられるような濃厚な味わいになりました◎

販売価格 ¥2,200

1本 (長さ約 17cm)

※オンラインショップは送料別

**スリム・ピスターシュ・ショコラ**

去年大好評だったショコラ・ピスターシュがバージョンアップ。コクのあるピスタチオムースとバニラクリーム、そして濃厚でなめらかなチョコレートが絶妙にマッチした新作糖質制限ケーキ。糖質制限とは思えない味のクオリティはサントスシェフならでは。

**販売価格**

(直径 12cm) ¥3,700

(直径 15cm) ¥5,000

※オンラインショップ (送料込)

12cm ¥4,700、15cm ¥6,000

**ショートケーキ・ノエル**

毎年人気の定番ショートケーキが今年も登場！

サントスシェフが数年かけて開発した、ふわふわ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使って彩ったクリスマス仕様のショートケーキです。

**販売価格**

(直径 12cm) ¥3,600

(直径 15cm) ¥4,800

(直径 18cm) ¥5,600

※店頭販売のみ

# CRIOLLO

by Antoine Santos

## ■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。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いただけます。また、「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。



最新情報は  
公式アプリ・SNS で情報発信中！



Facebook



Twitter



Instagram



公式アプリ

Facebook : <https://www.facebook.com/evolecriollo/>

Twitter : <https://twitter.com/evolecriollo>

Instagram <https://www.instagram.com/criollo2016/?hl=ja>

アプリ : <https://tm1.tenpo-app.com/service/download/7>

## ■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・ジャボン(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しています。

「世界パティスリー2009」最優秀味覚賞を受賞。パリのサロン・デュ・ショコラでは、2017年初出品でアワード、金賞を獲得。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。

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、窪田  
TEL : 03-5917-5037  
Mail : [support@evolecriollo.com](mailto:support@evolecriollo.com)

## ■実店舗情報



【本店】

〒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  
定休日 : 火曜日 ※併設のカフェは閉店。



【中目黒店】

〒153-005  
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/evolecriollo/>

【Yahoo!ショッピング】  
<http://store.shopping.yahoo.co.jp/evole-criollo/>