

CRIOLLO

by Antoine Santos

【母の日限定！】感謝の気持ちを伝える、華やかなお取り寄せスイーツ



ココがポイント！

- ・毎年大人気！オンラインショップ限定【プチガトー3種+幻のチーズケーキセット】
- ・ライチ×フランボワーズの華やかなホールケーキ【ソンスピリテ】
- ・あの、世界大会優勝ケーキがチョコレートケーキ「トレゾー」に！【トレゾー・ニルヴァナ】

①毎年大人気！オンラインショップ限定【プチガトー3種+幻のチーズケーキセット】

スタッフ人気の高いピスタチオとチェリーを使ったチョコレートケーキ「ディスカバリー」、桃とヴァニラの優しい味わい「MOMO」、甘酸っぱいチェリーと苺のケーキ「コック・ルージュ」と、どれも普段は実店舗でしか味わえない人気のケーキ3種がセットになってオンラインショップに登場！「幻のチーズケーキ」は、ふわっと溶けるようなくちどけが自慢のクリオロ不動の人気No.1スイーツ！冷凍便でのお届けなので、1個ずつ解凍してひとりじめするのも◎、ご家族で全種類を食べ比べるのも◎クリオロデビューの方への贈りものにも最適です！

②ライチ×フランボワーズの華やかなホールケーキ【ソンスピリテ】

みずみずしいライチと甘酸っぱいフランボワーズを使った女性に人気のケーキが、今年も母の日に復活。なめらかなライチのムースに、果肉の食感を残したジューシーなライチのジュレ。さらにアクセントにフランボワーズのコンポートを合わせた、とても華やかで気分が上がる味わいです。甘みと酸味の絶妙なバランスは、サントスシェフならではの、さっぱりとした甘さなので、お食事の後でも楽しめます。

③あの、世界大会優勝ケーキがチョコレートケーキ「トレゾー」に！【トレゾー・ニルヴァナ】

《チョコレートの達人》サントスシェフのスペシャリテといえば、しっとり濃厚なチョコレートケーキ「トレゾー」。このトレゾーシリーズから、「ニルヴァナ」のお味が期間限定で登場します。「ニルヴァナ」は、シェフが世界コンクールで優勝したブラックベリーを使ったケーキ。こちらのトレゾーにもブラックベリーの紅茶を使用しており、口に入れると上品な紅茶の香りがふわっと広がります。濃厚なチョコレートと華やかなブラックベリーのコラボレーションをご堪能ください。

上記以外にも、限定のベッシュ（桃）のお味が入った「母の日マカロンセット」や、焼き菓子のセット等も登場します。ぜひ、SNSやオンラインショップで最新情報をチェックしてみてください！



■商品情報 価格はいずれも税込

- ・プチガトー3種+幻のチーズケーキセット ¥4,170（送料込み） ※オンラインショップ限定
- ・ソンスピリテ（直径12cm） ¥3,950（送料込み）
- ・トレゾーニルヴァナ ¥2,700（送料別）
- ・母の日マカロンセット ¥1,680（送料別） ※オンラインショップでは他商品とのセット販売のみ

■販売開始日

店頭では4月25日（月）～販売開始予定。オンラインショップでは4月25日（月）以降、順次発送開始予定。

■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/ecolecriollo/>

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

Instagram :

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

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

■サントス・アントワーヌについて



フランス・プロヴァンス出身。93年来日し、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。



公式YouTubeチャンネル
「クリオロchannel」ができました！

新作スイーツの内容はもちろん、サントスシェフのチャーミングな人柄にもぜひご注目ください！

★公式YouTubeチャンネルはこちら

<https://www.youtube.com/channel/UCKmUzQVM5nFe8JZwarlFurA>

■実店舗情報



【本店】 ※併設のカフェは閉店。
〒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 (祝日の場合は営業)



【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/ecolecriollo/>

【Yahoo!ショッピング】

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/ecole-criollo/>