

【クリオロ】風薫る5月。毎年人気のイベント「抹茶フェア」を開催！

2025年5月1日(木)より、都内3店舗にて。ケーキや焼き菓子などの抹茶スイーツが大集合します。

エコール・クリオ口株式会社(本社:東京都板橋区、代表取締役社長:水野匡)が展開するクリオ口は、2025年5月1日(木)~5月31日(土)、本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店で「抹茶フェア」を開催いたします。

使用するの、日本有数の抹茶ブランド、愛知県の「西尾の抹茶」。シェフパティシエ サントス・アントワーンが産地に足を運び惚れ込んでから、愛用している抹茶です。西尾抹茶の甘みや旨み、苦みを活かし、その香りを最大限に引き立てたスイーツをご用意します。



抹茶尽くしのお一人様用ケーキが勢揃い

CHA ¥760

「茶道」をイメージした、見た目もお味も“和”のケーキ。

抹茶チョコレートで出来た茶碗の中には、抹茶クリーム、ほうじ茶ジュレ、抹茶スポンジ、ゆず餅、抹茶の泡。チョコレートの茶筌を添えた、遊び心溢れる一品です。

パーツごとに異なる様々な食感と、濃厚な抹茶の奥深い味わいをお楽しみください。





黒蜜抹茶プリン ¥680

相性抜群の抹茶と黒蜜の組み合わせ。コクのある黒蜜プリンに、抹茶クリームとスポンジ生地、パティシエが練り上げた抹茶餅をトッピングしました。プリンのなめらかな口どけに、抹茶餅のもちもち食感がアクセントになっています。



ブリュレ・抹茶 ¥700

とろけるような口どけの、抹茶のクレームブリュレ。濃厚な抹茶のジュレとクリームをのせた、抹茶尽くしのスイーツです。シンプルだからこそ、上質な抹茶の味わいがダイレクトに感じられます。



抹茶マロン ¥740

アーモンドの風味が香ばしい抹茶のスポンジに、和栗と抹茶のクリームを合わせました。黒蜜のムースを合わせることで、繊細な味わいに奥行きを与えています。アーモンド入り抹茶チョコレートでコーティングし、パリパリとした食感も楽しい一品。



ルレ・抹茶 ¥590

しっとりふわふわの抹茶スポンジで、香り高い抹茶のクリーム、自家製の黒糖わらび餅を巻き上げました。わらび餅独特のもちもち食感がクセになります。甘さ控えめで、抹茶のほろ苦さも感じられます。



ダンジュ・抹茶 ¥580

クレームダンジュのふわっと感、ムースでもなくメレンゲでもない独特の食感で、食べた人にしか分からない美味しさ。中には、食感を残した苺のコンポートがとろ〜り。実は相性の良い、抹茶と苺の組み合わせです。



シュー・抹茶 ¥520

生クリームとカスタードクリームの両方に上質な西尾抹茶を使用したシュークリーム。一口食べれば、抹茶の香りが豊かに広がります。

人気スイーツも抹茶味に！



期間限定で、クリオ口人気 No.1 スイーツ「幻のチーズケーキ」が抹茶味に！“幻”のように口の中で消えてしまう、ふわっと儚い食感そのままに、抹茶本来の香りを堪能できる味わいに仕上げました。チーズのコクと、抹茶の爽やかな香りの絶妙なバランスをお楽しみください。

販売価格：¥1,800

※LINE ギフト限定で先行販売中。一般発売は 5/1～

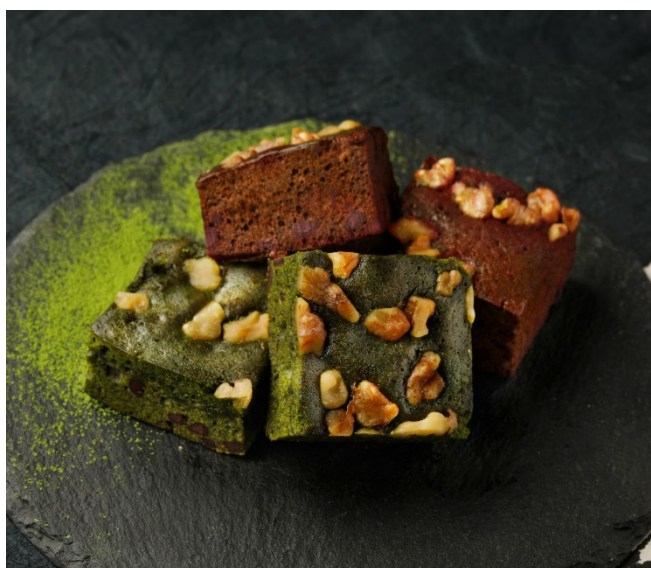
上品な香りが楽しめる「サブレ・抹茶」も登場



サクっほろっとした食感とともに、西尾抹茶の上品な味わいが広がるサブレ。甘みの中に、ほど良いほろ苦さ。珈琲にも日本茶にも合う、和と洋の良いとこどりスイーツです。

販売価格：¥950

麻布台ヒルズ店限定のブラウニー “和”をテーマにした缶入りセットが登場！



「麻布台ブラウニー・抹茶」が復活

チョコレートをたっぷり使った、しっとり感が自慢の「麻布台ブラウニー」。定番のプレーンのブラウニーに加え、抹茶フェアに合わせて抹茶味のブラウニーが復活します。抹茶の味を出すためにホワイトチョコレートを使い、チョコチップでチョコレート感を、くるみで食感にアクセントをプラスしました。西尾抹茶の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

”和”をテーマにした缶入りセットが新登場！

さらに、今回、新作の缶入りブラウニーセットが登場！“和”を感じさせるオリジナルの缶に、「麻布台ブラウニー」「麻布台ブラウニー・抹茶」各 2 個入り。2 種類のブラウニーが楽しめるセットになっています。上品なデザインの缶は、贈り物やお土産にも最適です。

販売価格：麻布台ブラウニー・抹茶 単品¥380、麻布台ぶらうにい 抹茶とショコラ ¥2,200

※「麻布台ブラウニー」シリーズはいずれも麻布台ヒルズ店限定。抹茶、抹茶とショコラ缶の販売は 5/1～を予定。

新緑の季節、こだわりの抹茶スイーツをどうぞお楽しみください。

※上記価格は、いずれも税込。ケーキの取り扱いが店舗により異なります。予めご了承ください。

CRIOLLO



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。

「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。本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店の 3 店舗とオンラインショップを展開。

公式 HP:<https://ecolecriollo.com>

Instagram:<https://www.instagram.com/criollo2016>

X(旧 Twitter):<https://twitter.com/ecolecriollo>

▼プレスリリースは公式ホームページでもご覧いただけます。

<https://ecolecriollo.com/category/press/>

【本件に関するお問合せ先】

エコール・クリオロ株式会社 広報担当:宇田川

TEL:03-5917-5037 FAX:03-3958-7058

メールアドレス:support@ecolecriollo.com