

## 初夏を彩る、爽やかなレモンスイーツが勢揃い！ クリオロが「レモンフェア」を開催

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:久保田令)が展開するクリオロは、2026年6月1日(月)より本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店で「レモンフェア」を開催いたします。レモンの魅力をパティスリーならではの繊細な味わいで表現した、こだわりのスイーツをご用意します。



開催店舗:実店舗(本店、中目黒店、麻布台ヒルズ店)

開催期間:2026年6月1日(月)~7月31日(金)まで。

※販売期間は商品により異なります。

### 【主な商品紹介】



#### タルト・シトロン 780円(税込)

サクッとした食感のタルト生地に爽やかなレモンクリームを重ねました。ベースにココのあるアーモンドクリームを敷くことでレモンの鮮やかな酸味を優しく包み込み、酸っぱすぎないまろやかな味わいに仕上げました。



### シュー・シトロン 570円(税込)

素材本来の味わいを活かした、さっぱりとしたシュークリーム。ピューレと皮を加えたカスタードクリームとともに、アクセントにレモンジャムを入れることで、レモンの美味しさをより一層際立たせています。

※中目黒店は6月のみ販売予定。



### レアチーズ・シトロン 650円(税込)

ハートの形が愛らしいレアチーズケーキ。濃厚でミルクィなチーズムースを、甘酸っぱいレモンジュレが爽やかに引き立てます。レモンの余韻が、後味をすっきりとまとめてくれます。

※中目黒店、麻布台ヒルズ店は6月のみ販売予定。

※Amazon ショップを除くクリオロ各オンラインショップでは切り分けて食べる長方形タイプが登場。

1本:1,980円(税込)



### リム・レモン 780円(税込)

心地よい酸味のレモンムースの中に、甘酸っぱいジュレとコクのあるプラリネクリームを閉じ込めました。ダックワーズや乾燥クレープが食感のアクセントになっています。仕上げに添えたレモンジャムとライムの皮が上品に香る、夏にふさわしい華やかな一品です。

※7月のみ販売予定。



### シュシュ・レモン 760円(税込)

レモンのほどよい酸味に、濃厚なチョコレートを合わせた新作ケーキ。さっぱりとしたレモンジュレや、コクのあるチョコレートクリームを重ね、アーモンド入りチョコレートでパリッとコーティングしました。ひと口で様々な食感をお楽しみいただけます。

※7月のみ販売予定。



### 幻のレモンチーズケーキ 1,980円(税込)

クリオロ人気 No.1 の「幻のチーズケーキ」から、季節限定フレーバーが登場します。

最大の特徴である“ふわっ”とした口どけはそのままに、レモンの爽やかな香りをお楽しみいただけます。甘酸っぱさの中に広がる、レモンの皮のほのかな苦みがアクセント。

※Amazon ショップを除くクリオロ各オンラインショップでも販売予定。



### ケーキ・シトロン・アールグレイ 2,160円(税込)

「幻のチーズケーキ」の切れ端をしっとり食感のパウンドケーキへアップサイクルしました。素材を大切にする思いから生まれた、サステナブルな一品です。

レモンが効いた生地にアールグレイの香りがふわりと広がります。表面にはレモンのグラサージュをかけ、レモンの魅力を存分に楽しめる味わいに仕上げています。

※本店、中目黒店限定。

※画像はいずれもイメージです。実際の商品と異なる場合や、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## CRIOLLO



シェフパティシエ サントス・アントワーン

フランス人パティシエ「サントス・アントワーン」が創業したパティスリー。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。

公式サイト:<https://ecolecriollo.com>

公式 SNS アカウント: [Instagram](#) / [X](#)

▶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。

#### 【本件に関するお問合せ先】

エコーラ・クリオロ株式会社 広報担当:宇田川、窪田

TEL:03-5917-5037/FAX:03-3958-7058/メールアドレス:pr@ecolecriollo.com