

【クリオロ】パリ「サロン・デュ・ショコラ」内で発表されたショコラ品評会で2年連続金賞受賞のサントスシェフが織りなす、2025年新作ショコラスイーツが登場します。

今年行われた、世界最大級のチョコレートの祭典「SALON DU CHOCOLAT（サロン・デュ・ショコラ）」内で発表されたC.C.C.の品評会で金賞を受賞した4粒を含む全8粒がセットになって新登場。



ショコラ・アンフュジョン

常に探求を続けるサントスシェフの新作は「ショコラ・アンフュジョン」！

テーマはその名の通り「アンフュジョン」。フランス語で“「煎じる」「煮出す」＝アンフュゼ”という意味の調理法です。

サントスシェフは、通常のカナッシュを作る工程に加え、生クリームやピューレ、カカオバターなど2つの素材にアンフュゼをするこの製法を「ドゥーブル・アンフュジョン」と名付けました。口の中で香りが広がる温度は生クリームやピューレ、カカオバターで異なるため、時間差で溶ける両方の味わいが長く続きます。これにより、アンフュゼしたそれぞれの素材がもつナチュラルな風味や、最初のインパクトがより深く味わえるようになりました。「シソ・フランボワーズ」「ドゥーブル・パッション」

「トムヤムクン」「柚子・バジル」の4粒はこの方法を採用し、驚くほど広がりのある味わいのショコラが完成しました。

もちろんその他の4粒も、“アンフュゼ”により新たな味わいを実現しています。

「プレーン・カカオ」は、生クリームにカカオニブをアンフュゼすることで、これまでのボンボンショコラ・プレーンより余韻が長く続く、味わい深い一粒に。

「ココ・シークワサー」は、シークワサー果汁に、アクセントとしてパッションフルーツピューレ、パイナップルピューレを加え、ライムをアンフュゼ。それをココナッツに染み込ませジャンドウジャと混ぜることで、シークワサーの味をまろやかにしています。

2種のプラリネも、カカオバターに抹茶や生姜をアンフュゼすることによって、素材の香りと味わいを最大限に引き出しました。

また、ガナッシュは数年前からサントスシェフが試行錯誤を重ねて編み出した、通常ガナッシュに使用する「バター」を使わない製法で作っています。バターを入れず、脂肪分を減らすことで、より口どけなめらかで、チョコレートや素材本来の風味が生き活きと引き立つ味わいに仕上がりました。

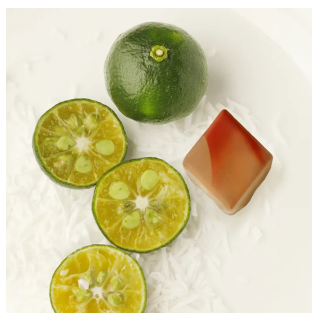
常に探求を続けるサントスシェフの新シリーズは、新しいチョコレートの技術を堪能していただけるセットになっています。



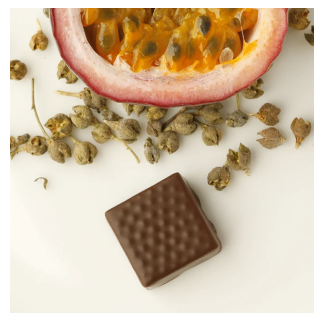
トムヤムクン
タイ料理にインスパイアされた一粒。ホワイトチョコレートガナッシュにココナッツやカフィアライム、レモングラス、ガランガルを合わせ、スパイシーな香りが広がる複雑な風味を楽しめます。



プレーン・カカオ
生クリームにカカオニブをアンフュゼすることで、カカオ本来のフルーティーさを引き立たせました。シンプルでピュアながら、カカオの多面的な香りを時間差で楽しめる新製法のチョコレートです。



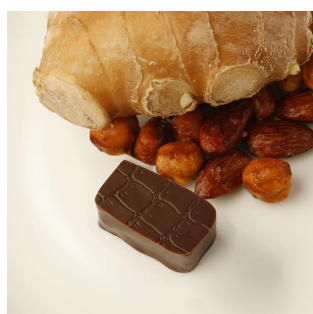
ココ・シークワサー
シークワサー果汁を染み込ませたココナッツに、ヘーゼルナッツのジャンドウジャと、アーモンドペーストを合わせました。華やかな酸味とココナッツの食感と香りをお楽しみください。



ダブル・パッション
エチオピア産の貴重なスパイス、パッションペッパーのスパイシーな香りと、パッションフルーツを合わせました。華やかな酸味がチョコレートの味わいを引き立て、エキゾチックな味わいに。



シソ・フランボワーズ
日本のバジルと言われる



プラリネ・ジャンジャン
ブルカリカリとした食感



プラリネ・抹茶
控えめにローストしたへ



柚子・バジル
日本在住30年のサントス

シソは、チョコレートとの相性も良く、フランボワーズのフルーティーさと合わせると、絶妙なバランスに。日本人にはどこか懐かしい味に仕上がりました。

を残したヘーゼルナッツとアーモンドのプラリネに、生姜のぴりっとした刺激を加えた一粒。カカオバターに生姜をアンフュゼすることで、より爽やかな味わいが楽しめます。

ーゼルナッツとアーモンドのプラリネに西尾抹茶を合わせ、さらにカカオバターに抹茶をアンフュゼすることで、コクと抹茶の風味を最大限に引き出しました。

シェフならではの経験から、日本の柚子とヨーロッパのバジルを組み合わせ、大胆で革新的なチョコレートに。ガナッシュの滑らかさも堪能ください。

Club
des
Croqueurs
de
Chocolat

GUIDE
2025

「サロン・デュ・ショコラパリ」は、毎年10月末頃に行われる、世界最大級のチョコレートの祭典です。その中で発表されるショコラ品評会に「トムヤムクン」「柚子・バジル」「プレーン・カカオ」「プラリネ・ジャンジャンブル」のボンボンショコラを出品し、最高評価であるゴールドタブレット（金賞）を獲得。昨年に続き、2年連続の金賞受賞となりました。



トレゾー・プラリネ・ザクザク

フランス語で「宝物」という意味のチョコレートケーキ「トレゾー」。しっとりしたチョコレートスポンジと、とろけるチョコレートクリーム of 濃厚な味わいが人気のこのシリーズには、毎年新作が登場し

ます。今年の新作は、ザクザク感が楽しいプラリネ！粗めに仕上げたアーモンドとヘーゼルナッツのプラリネに自社でローストしたカカオニブも加え、ザクザク食感を強調しました。



トレゾー・ナチュラル



トレゾー・オレンジ



トレゾー・ピスターシュ



トレゾー・ラムレーズン

「トレゾー」シリーズには他にも、定番の「ナチュラル」をはじめ、華やかな酸味がチョコレートとよく合う「オレンジ」や、人気のピスタチオを贅沢に使った「ピスターシュ」、期間限定で登場しているラム酒を使用した大人な味わいの「ラムレーズン」をご用意しております。新作の発売前に、ぜひこちらもお試しく下さい。

■商品情報 ※価格はいずれも税込

①ショコラ・アンフュジョン 3,510円

商品内容：トムヤムクン、プレーン・カカオ、ココ・シークワサー、ドゥーブル・パッション、シソ・フランボワーズ、プラリネ・ジャンジャンブル、プラリネ・抹茶、柚子・バジル 各1粒計8粒

②トレゾー・プラリネ・ザクザク 3,240円

販売開始：2024年1月4日(木)～販売開始予定

(小竹向原本店、中目黒店では1月5日(金)からの販売)

CRIOLLO(クリオロ)



シェフパティシエ サントス・アントワーマ

フランス人パティシエ「サントス・アントワーマ」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。

エコール・クリオロ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131384