

世界コンテスト受賞歴ありのパティシエ自信作 予約いらずでクリスマスケーキ購入可！自動販売機も併設！ 12月22日(木)～25日(日)店頭販売

洋菓子店「クリオロ」を運営するエコール・クリオロ株式会社(本社:東京都板橋区、代表取締役:水野 匡)は、クリオロ本店・中目黒店の店頭にて、12月22日(木)～25日(日)の4日間限定でクリスマスケーキを販売します。今年は、新作3種類を加えた全6種類をご用意いたしました。予約不要なので、当日の気分に合わせて購入可能です。また、クリオロ本店の店外にあるケーキの自動販売機にて、12月1日(木)～21日(水)の21日間、3種類の通常ケーキに加えクリスマス限定ケーキ1種類を販売します。24時間購入可能なので、早朝や深夜の急なご入用の際にぜひご利用ください。今年も、クリオロのケーキと共に大切な人と過ごす素敵なクリスマスをお楽しみください。



■新作3種を含む全6種をラインナップ

今年の新作3種は、5種類のチョコレートを、クリーム、ムース、スポンジに贅沢に使用した「トゥ・ショコラ」、ドライフルーツとスパイスがふんだんに使われたシュトーレンを、生ケーキにアレンジした「シュトーレン・フレ」、高級苺「マラデポア」やラズベリーやフランボワーズなど、ベリーづくしのケーキ「トゥ・フレーズ」です。その他、毎年定番のショートケーキ「ショートケーキ・ノエル」と、昨年に引き続き、近年大人気のピスタチオを使用した「スリム・ピスターシュ・ショコラ」と「ピスターシュ・ショコラ・フランボワーズ」も登場します。どのケーキも「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」等に選出実績を持つシェフパティシエ サントス・アントワーンの渾身の逸品です。

■クリスマスケーキ販売概要

店頭販売期間 : 2022年12月22日(木)~2022年12月25日(日)

※営業時間(販売状況により早まる場合あり)

クリオロ本店: 10:00~19:00、クリオロ中目黒店: 11:00~20:00

自動販売機販売期間: 2022年12月1日(木)~12月21日(水)

※クリオロ本店にて24時間購入可能

■商品概要

<2022年新作3種>



▲トウ・ショコラ



▲シュトーレン・フレ



▲トウ・フリーズ

<2022年新作3種>

商品名: トウ・ショコラ

販売価格: 12cm 4,000円(税込)、15cm 5,500円(税込)、18cm 6,600円(税込)

クリームやムース、スポンジに至るまで、シェフが選んだこだわりの5種類のチョコレートがしっかりと入って、濃厚な味わいに仕上がりました。店頭なら、大人数で楽しめる18cmホールもご用意しております。

商品名: シュトーレン・フレ

販売価格: 12cm 3,900円(税込)、15cm 5,300円(税込)

ドライフルーツとスパイスがふんだんに使われたシュトーレンを、生ケーキにアレンジしたケーキです。スパイシーで優しい味わいのチャイを使ったクリームと杏仁風味のホワイトチョコレートムースが絡み合います。

商品名: トウ・フリーズ

販売価格: 12cm 3,900円(税込)、15cm 5,300円(税込)

高級苺「マラデボウ」と、ラズベリー、フランボワーズをクリームやソースにも使用しています。ベリーの酸味とアーモンドがたっぷりのスポンジとが味を調和して、食べ応えがあるけれどさっぱりとしたケーキです。



▲ショートケーキ・ノエル



▲スリム・ピスターシュ・ショコラ



▲ピスターシュ・ショコラ・フランボワーズ

商品名: ショートケーキ・ノエル

販売価格: 12cm 3,800円(税込)、15cm 5,000円(税込)、18cm 5,900円(税込)

ふわふわもちもちのスポンジと沢山の甘酸っぱい苺に調和するように作られた繊細で滑らかなくちどけの生クリーム。長年愛される、クリスマス定番のショートケーキです。

商品名: スリム・ピスターシュ・ショコラ

販売価格: 12cm 3,900円(税込)、15cm 5,300円(税込)

近年大人気のピスタチオとチョコレートの組み合わせの美味しさはそのままに、糖質制限も叶えるよければりなケーキを昨年に続きご用意。罪悪感なくクリスマスケーキを楽しめます。

商品名: ピスターシュ・ショコラ・フランボワーズ ※クリオロ本店の店外自動販売機でも購入可能

販売価格: 2,400円(税込)

上品なピスタチオと、華やかなフランボワーズの酸味が相性抜群。プラリネと乾燥クレープのザクザク感、チョコレートムースは濃厚な味わいで、クリスマスの贅沢なひとときを演出します。

■注意事項

- ・ご予約はお受けせず、期間中の「当日販売」のみ承ります。
- ・整理券の配布はありませんので、時間に余裕をもってご来店ください。
特に今年の12月24日(土)は、休日と重なっているため例年に増して混雑が予想されます。
- ・当日の販売状況により、欠品する場合がございます。予めご了承ください。

■シェフパティシエ 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。

<受賞歴>

「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」に選出されました。

■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」のパティスリーです。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頂けます。サントスシェフのスイーツの特徴は、ひとつひとつの食感をとても大事にするところ。カリッとしたものはカリッと、フワッとしたものはフワッと、そしてクリーミーなものはよりクリーミーに。クリオロは「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。





■クリオロ本店(ラボ、本社)

住所: 〒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

※12月22日(木)~25日(日)は19:00までの営業です。

定休日: 毎週火曜日(祝日の場合は営業)

※12月20日(火)・12月28日(火)は休まず営業します。

※12月5日(月)は17:00までの営業です。



■クリオロ中目黒店

住所: 〒153-0051 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

※12月22日(木)~25日(日)は20:00までの営業です。

定休日: 不定休

※12月5日(月)は17:00まで、12月31日(土)は18:00までの営業です。

■運営会社

会社名 : エコール・クリオロ株式会社

代表取締役: 水野 匡

会社設立 : 2001年9月

所在地 : 〒173-0036 東京都板橋区向原3-9-2サントスビル

事業内容 : 菓子製造・販売、酒類販売、通信販売

公式HP : <https://ecolecriollo.com/top/>

Facebook : <https://ja-jp.facebook.com/ecolecriollo/>

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

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

Youtube : <https://www.youtube.com/channel/UCKmUzQVM5nFe8JZw arIFurA>

CRIOLLO
by Antoine Santos

★画像素材ダウンロードURL:

<https://lp.press-room.cloud/presskit/company/fileBox/zn119Xzn104E70Czn9R65Izn24Czn9I38>

(ダウンロードには無料会員登録が必要です。ダウンロードのご不明点は、03-6869-6260/info@connectedmaterial.jpまでご連絡ください。)