

「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」選出シェフが作る 世界旅行がテーマのボンボンショコラ等、 バレンタインに向けた新作ショコラスイーツ1/5(木)販売開始

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・中目黒店の店頭およびオンラインショップにて、世界旅行をテーマにしたボンボンショコラ等、バレンタインに向けた新作ショコラスイーツを、2023年1月5日(木)から(オンラインショップ注文受付開始は1月4日(水)から)販売いたします。クリオロのスイーツとともに、家族や友人、恋人など大切な人へ日頃の感謝や想いを伝える素敵なバレンタインをお過ごしください。



■世界旅行がテーマのボンボンショコラと和テイストのチョコレートケーキが新登場

クリオロでは、毎年テーマを持って新作ショコラセットを出しています。今年の新作は、世界旅行がテーマの「Voyage dans le monde(ヴァヤージュ・ドン・ルモンド)」。コロナや難しい世界情勢の中でも、チョコレートを通じて世界旅行気分を楽しんでもらいたいという想い、そして世界平和への願いを込めて作ったセットです。また、毎年バレンタインに合わせて新作が出るクリオロのチョコレートケーキ「トレゾー」シリーズからは、特許庁の地域ブランドに認定されている、愛知県三河にある西尾の抹茶とマロングラッセを使用した和テイストの「トレゾー・抹茶マロン」が登場します。その他、数量限定で復活する生チョコや、常時販売しているショコラや焼き菓子もお買い求めいただけますので、ご用途やお好みによってお選びください。どれも「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・アントワヌの渾身の逸品です。

■商品概要

<2023年新作ボンボンショコラ>



▲上段左からアメリカ、ベリーズ、日本、タイ、下段左からコロンビア、イタリア、フランス、オーストラリアをイメージしたボンボンショコラ

商品名 : Voyage dans le monde (ヴァヤージュ・ドン・ルモンド)

内容量 : 8粒

販売価格 : 3,240円 (税込)

「チョコレートで世界旅行気分を味わう。」をコンセプトにしたこのセットは、サントスシェフが世界8か国(アメリカ、ベリーズ、オーストラリア、タイ、コロンビア、イタリア、フランス、日本)の国々のイメージをチョコレートで表現したボンボンショコラセットです。ココナッツ、塩キャラメル、生姜など、それぞれの国からインスピレーションを受けた食材を、チョコレートと丁寧に調和させました。

クリオロのチョコレートは、コーティングが非常に薄く、香料ではなく本物のフルーツやスパイスを使用したナチュラルな味わいが特徴です。このセットでは、サントスシェフが試行錯誤を重ねて編み出した、通常使用する「バター」を使わないガナッシュの製法で作っています。この製法により、さらにくちどけなめらかで、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。コーティングが薄いので舌に乗せた瞬間からとろけだし、1粒1粒のこだわりの味が口いっぱい広がります。



<2023年新作チョコレートケーキ>



商品名 : トレゾー・抹茶マロン

サイズ : 幅 約4cm×長さ 約17cm×高さ 約5cm 販売価格: 2,970円 (税込)

「トレゾー」はフランス語で「宝物」という意味です。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の濃厚な味わいが人気のチョコレートケーキ「トレゾー」シリーズは、毎年バレンタインに合わせて新作が登場します。和素材使いにも定評のあるサントスシェフは、今年の新作に「抹茶」を選びました。シェフ自らが現地に訪れ惚れ込んだ、愛知県三河南山園の西尾の抹茶をチョコレートクリームにたっぷり使用し、アクセントに栗(マロングラッセ)を加えました。チョコレート、抹茶、栗の味わいの絶妙なバランスをお楽しみください。

<復活商品:生チョコ>



商品名:生チョコ・プレーン ※オンラインショップ限定、数量限定販売

サイズ:縦 約7cm×横 約9cm×高さ 約2cm (18切)

価格 :1,800円(税込、送料別)

くちどけのなめらかさが際立つ生チョコが復活します。3種類のチョコレートをサントスシェフが考える黄金バランスでブレンドし、コクのある味わいに仕上げました。

商品名:生チョコ・スリム・チャイ ※数量限定販売

サイズ:縦 約7cm×横 約9cm×高さ 約2cm (18切)

価格 :1,800円(税込)

フランス、ヴァローナ社の糖質制限チョコレートを使用し、コクのある味わいはそのままに、体に吸収される糖質量を17gにまで抑えました。上品な紅茶の香りに、ほんのりスパイスが香るチャイの風味をお楽しみください。

■販売概要

店頭発売日:2023年1月5日(木)

※営業時間:クリオロ本店:10:00~18:00、クリオロ中目黒店:11:00~19:00

オンラインショップ販売期間:2023年1月4日(水) 0:00~

販売サイトURL :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/>

他、一部商品はAmazonやLINEギフトでも販売いたします。

■シェフパティシエ サントス・アントワーンについて



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・アントワーン」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。



MAIN SHOP

■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

定休日 : 毎週火曜日(祝日の場合は営業)

※2月14日(火)は通常営業いたします。



NAKAMEGURO

■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

定休日: 不定休

■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 arlFurA>

tiktok : <https://www.tiktok.com/@criollopatisserie>

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。)