

「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」選出シェフによる バレンタイン催事限定ショコラギフトボックスを新発売 ～ 1月中旬から松屋銀座含め全国百貨店10拠点に出店 ～

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、全国10拠点の百貨店(京都伊勢丹、阪急うめだ、そごう大宮、新宿高島屋、福岡岩田屋、札幌丸井、仙台三越、西武池袋、松屋銀座、北千住マルイ)のバレンタイン催事に、2023年1月中旬から順に出店してまいります。催事では、クリオロ本店・中目黒店の店頭やオンラインショップでも人気の新作ボンボンショコラや、催事場限定の新作焼き菓子「ディスカバリーシリーズ」14種を販売します。



催事期間中は、百貨店によってはサントスシェフのトークショーやサントスシェフがご購入のお客様にサインをする企画など、催事ならではのイベントも行われます。また、年々日本におけるバレンタインデーが「女性から男性にチョコレートを贈る日」から「女性が自分へのご褒美を与える日」と捉えている傾向(※)が強いことを受け、催事のパッケージも普段から店舗でも使用しているピンク&ブラウンの高級感&可愛いデザインのパッケージに一新しました。

※株式会社インテージによる調査レポート参照 (https://www.intage.co.jp/news_events/news/2022/20220204.html)

■ 催事限定販売: ディスカバリーシリーズについて

「世界のベスト・オブ・ベスト ショコラティエ100」に選ばれるなど世界でも認められているサントス・アントワーヌシェフは、チョコレートに他の素材をプラスして、「もっとチョコレートの魅力を再発見してもらう」ということをコンセプトに、ディスカバリーシリーズと名付け、商品開発を行っています。

■2023年新作焼き菓子「ディスカバリーシリーズ」商品概要

ギフトセット



▲ディスカバリー・ショコラ小箱セット



▲ディスカバリー・ショコラ中箱セット



▲ディスカバリー・ショコラ大箱セット



▲ディスカバリー焼き菓子セット

- ・ディスカバリー・ショコラ小箱セット(5種計5個) 2,600円(税込)
- ・ディスカバリー・ショコラ中箱セット(8種計10個) 4,200円(税込)
- ・ディスカバリー・ショコラ大箱セット(11種計14個) 5,500円(税込)
- ・ディスカバリー 焼き菓子セット(6種計9個) 3,200円(税込)

ディスカバリー・ショコラ



▲ディスカバリーショコラ: 右上から時計回りに、プレーン(右上)、ラムレーズン(右真ん中)、フレーズ(下)、カフェ(左真ん中)、ブラリネ(左上)

- ・ディスカバリーショコラ・プレーン 450円(税込)※画像右上
スポンジ生地に入ったガナッシュとクッキー生地でサクッとボリューム感のあるチョコレート菓子です。
サクサクのサブレと滑らかなガナッシュの触感と奥深い味わいを楽しめます。
- ・ディスカバリーショコラ・ラムレーズン 420円(税込)※画像右真ん中
しっとりとしたチョコレートスポンジの上にラムレーズン入りのガナッシュをのせ、少し大人の味に仕上げました。
- ・ディスカバリーショコラ・フレーズ 450円(税込)※画像下
フィオンティーヌ(クレープを乾燥させたもの)やライスクリスピー、ヘーゼルナッツのブラリネに乾燥苺を加え、
華やかな軽い食感のチョコレート菓子です。
- ・ディスカバリーショコラ・カフェ 420円(税込)※画像左真ん中
エスプレッソコーヒーとバニラのガナッシュに、サクとしたクッキー生地を合わせました。
- ・ディスカバリーショコラ・ブラリネ 420円(税込)※画像左上
自家製のザクッと食感が自慢のブラリネとアーモンドのクッキー生地を合わせました。

サブレ



▲サブレ: 左から、アマンド・ショコラ(左)、リュスティック・ショコラ(真ん中)、ドゥーブル・ショコラ(右)

クリオロで人気のサブレに、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)」のチョコレートをコーティングしました。

- ・サブレ・アマンド・ショコラ 1,200円(税込)※画像左
サクッと軽いアーモンドサブレにチョコレートをコーティングしました。
- ・サブレ・リュスティック・ショコラ 1,200円(税込)※画像真ん中
カリカリとした食感のフィオンティーヌ(乾燥クレープ)入りのサブレに、チョコレートをコーティングしました。
- ・サブレ・ドゥーブル・ショコラ 1,200円(税込)※画像右
ヘーゼルナッツを隠し味に入れたチョコレートサブレにチョコレートをコーティングしました。

ディスカバリー・フィナンシェ



▲ディスカバリー・フィナンシェ・ショコラ 3個セット: 左から、ドゥーブル・ショコラ(左)、ショコラ・ノワゼット(真ん中)、ショコラ・プレーン(右)

しっとり食感そしてチョコレートの味がしっかり楽しめる自慢のフィナンシェです。チョコレートのシンプルな美味しさを味わえるショコラ・プレーン(画像右)、ナッツをのせて食感をプラスしたショコラ・ノワゼット(画像真ん中)、チョコレートコーティングしたドゥーブル・ショコラ(画像左)の3種類を1セットにしました。

・ディスカバリー・フィナンシェ・ショコラ 3個セット(3種計3個) 1,200円(税込)

ディスカバリー・ヨーヨーマカロン



▲ディスカバリー・ヨーヨーマカロン: 上から時計回りに、シトロン(上)、ショコラ(右下)、フレーズ(左下)



▲ディスカバリー・ヨーヨーマカロン 3個セット



▲ディスカバリー・ヨーヨーマカロン7個セット

クリオロで焼き菓子人気No.1の「ヨーヨーマカロンシリーズ」に、シトロン(レモン)とフレーズ(苺)の2種の味が新登場しました。

- ・ディスカバリー・ヨーヨーマカロン3個セット(3種計3個) 1,200円(税込)
- ・ディスカバリー・ヨーヨーマカロン7個セット(3種計7個) 2,600円(税込)

■バレンタイン催事出店情報(開始日順)

都道府県	百貨店名	催事開催期間	営業時間
京都府	ジェイアール京都伊勢丹	1月18日(水)～2月14日(火)	10:00～20:00
大阪府	阪急うめだ本店	1月20日(金)～2月14日(火)	10:00～20:00
埼玉県	そごう大宮店	1月25日(水)～2月14日(火)	10:00～20:00
東京都	新宿高島屋	1月25日(水)～2月14日(火)	10:30～19:30
福岡県	岩田屋本店	1月25日(水)～2月14日(火)	10:00～20:00 ※2月14日(火)は17:00まで
北海道	丸井今井札幌本店	1月27日(金)～2月14日(火)	10:30～19:30
宮城県	仙台三越	1月28日(土)～2月14日(火)	10:00～19:30
東京都	西武池袋本店	1月31日(火)～2月14日(火)	[月～土]10:00～21:00 [日・祝休日]10:00～20:00 ※2月14日(火)は19:00まで
東京都	松屋銀座	2月1日(水)～2月14日(火)	[月～土]10:00～20:00 [日]10:00～19:30
東京都	北千住マルイ	2月1日(水)～2月14日(火)	10:00～20:00 ※2月14日(火)は18:30まで

※営業日程は変更になる場合がございます。各百貨店にご確認ください。



▲以前のバレンタイン催事出店の様子

■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年にも金賞受賞。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。



■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。



■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/zn119Xzn104E70Czn9R65lzn24Czn9I38>

(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。)