

## 世界コンテスト受賞歴ありのパティシエ 春の自信作6種 目黒川のお花見にピッタリな”飲むケーキ”中目黒店で限定復活 ～ 桜フェア 2023年3月1日(水) から開催 ～

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、春の風物詩・桜をイメージした桜スイーツを3月1日(水)から期間限定販売いたします。クリオロ本店と中目黒店にて、それぞれのお店の特色を活かした商品をラインナップしています。今年はウイルス感染拡大防止の制限がない3年ぶりのお花見となり、お花見に興じる方も多くいらっしゃることを想定し、中目黒のお花見散歩をより一層楽しめる飲むケーキ「ジュド・フリユイ」が復活。また、中目黒店では、スタンプを集めて当店商品と交換できる中目黒店限定のお花見スタンプキャンペーンも実施いたします。この春は、ご自宅でも外でもお花見スイーツをお楽しみください。



※容器が替わる場合がございます。

### ■ シェフパティシエ サントス・アントワーンより

クリオロの桜スイーツは、私が日本に29年住んでいるフランス人で、和菓子を食べたことがあるからこそ作れる自信作です。桜はとっても繊細で、その味をどう表現するのか、塩漬けの桜の花をどうやって塩味を少なくしてお花の味を出すかがとても難しく、毎年バランスを調整しています。クリオロは、東京の桜の名所である中目黒に出店していることもあり「桜スイーツ」はとても大切にしています。最初はたったひとつから始まった桜スイーツですが、毎年種類も増えていきました。そして、今年はお花見にぴったりなスイーツも登場します。ぜひ、今年の春の思い出に、クリオロの桜スイーツをお楽しみください。



## ■ 商品のご紹介

### ① さくら苺

桜と苺のケーキです。桜の花のシロップ漬け、桜の葉を使用した桜味のムースと、苺の食感を残した甘酸っぱいコンポートをバランスよく合わせ、優しいお味に仕上げました。一番下に敷いたしっとりとしたアーモンドスポンジがアクセントになっています。



販売店舗: 本店、中目黒店、公式通販(長方形型のみ)

税込商品価格: 580円(丸型・写真左)、1,890円(長方形型・写真右)

販売期間: 2023年3月1日(水)~4月4日(火)※公式通販は在庫がなくなり次第販売を終了します。

### ② さくらシュー

なめらかでコクのある桜クリームを使った、桜餅のような甘しょっぱさが癖になるシュークリームです。中になめらかなカスタードクリームも使用しているので、甘さと塩味のバランスがちょうどよく、バランスよくコクを感じる、見た目も春らしい逸品です。

販売店舗: 本店

税込商品価格: 480円

販売期間: 2023年3月1日(水)~4月4日(火)



### ③ さくら抹茶

桜ティーと桜の花のシロップ漬けを使用した春を感じる桜のムースと、奥深い味わいの抹茶クリーム、一番下にはアーモンドを使用した抹茶のダコワーズ生地を重ねた和素材を活かしたケーキ。ホールケーキは本店・中目黒店に加え、オンラインショップでもご予約、ご購入が可能です。



販売店舗: 本店、中目黒店(ホール型のみ)、公式通販(ホール型のみ)

税込商品価格: 560円(花びら型・写真左)、3,000円(ホール型・写真右)

販売期間: 2023年3月1日(水)~4月4日(火)※公式通販は在庫がなくなり次第販売を終了します。

### ④ ルレ・さくら

桜の花のシロップ漬けや桜の葉が入った塩味もあるクリームと、カスタードクリームを合わせた、春限定ロールケーキ。ふわっとした生地になめらかなクリームが自慢です。

販売店舗: 本店

税込商品価格: 520円

販売期間: 2023年3月1日(水)~4月4日(火)



### ⑤ ダンジュ・さくら

ムースでもメレンゲでもないふわふわクリームダンジュの春限定桜バージョンです。桜の花のシロップ漬けと桜ティーを使用して桜の味を出しており、中には苺のコンポートが入っています。桜が強すぎないので、桜スイーツの入り口としてもおすすめです。

販売店舗: 本店、公式通販

※通販限定で「ダンジュ・さくら2個、ダンジュ・フリーズ2個」のセットをご購入いただけます。

税込商品価格: 580円

販売期間: 2023年3月1日(水)～4月4日(火)※公式通販は在庫がなくなり次第販売を終了します。



### ⑥ パブロヴァ・さくらフランボワーズ

メレンゲにクリームをのせた、ふわしゅわ食感のパブロヴァから、フランボワーズ桜味が登場しました。桜の花のシロップ漬けと桜ティー入りのクリームがポイントです。ラズベリーのコンポートとメレンゲの軽さもマッチした、爽やかな春を感じるスイーツです。

販売店舗: 本店

税込商品価格: 560円

販売期間: 2023年3月1日(水)～4月4日(火)



## ■ 桜の名所目黒川の近くに店を構える「中目黒店」限定スイーツ

中目黒店では、本店でも販売されている「さくら苺」「さくら抹茶」に加え、目黒川での歩き花見のお供にぴったりな飲むケーキ「ジュ・ド・フリユイ」や、中目黒店限定でクリオロの代表作・幻のチーズケーキの桜味「桜チーズケーキ」をそれぞれ期間限定で販売いたします。また、中目黒店限定のお花見スタンプキャンペーンも開催します。

### ① 飲むケーキ「ジュ・ド・フリユイ」

(写真左)

ミントジュレのすっきりさとフランボワーズとカシスの酸味とチーズクリームがまろやかで相性抜群。ストローで飲める、スプーンがいらぬケーキです。中目黒店からすぐの目黒川の「歩き花見」をお楽しみください。

販売店舗: 中目黒店

税込商品価格: 580円

販売期間: 2023年3月1日(水)～3月31日(金)

※容器が替わる場合がございます。



### ② 春限定「桜チーズケーキ」(写真右)

クリオロの看板商品「幻のチーズケーキ」から、春限定桜のチーズケーキを販売いたします。こだわりのチーズのコクと、桜花のシロップ漬けや桜葉の塩漬けを使用した、桜餅のような春らしいチーズケーキです。

販売店舗: 中目黒店

税込商品価格: 1,620円

販売期間: 2023年3月1日(水)～4月30日(日)

## ■ 中目黒店限定のお花見スタンプキャンペーン開催決定

中目黒店で1,500円(税込)ご購入ごとに1つスタンプを差し上げます。5個集めていただくとお好きな焼菓子1個、10個で中目黒限定「桜チーズケーキ」と交換させていただきます。

※中目黒店限定イベントとなります。

※本店での商品購入金額は対象外となります。

※写真はイメージです。交換可能な焼菓子は中目黒店にお問い合わせください。

※当日の在庫状況により、交換商品が変動いたします。

※桜チーズケーキの在庫状況により、交換商品が変更になる場合がございます。



【期間】2023年3月15日(水)~4月30日(日)

※ポイント対象期間&ポイント交換期間です。

※中目黒さくらまつりのボンポリは3月18日(土)~4月9日(日)で開催されます。

## ■シェフパティシエ サントス・アントワーン 略歴



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。





■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)

※3月14日(火)は営業いたします。



■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 arIFurA>

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/ud36Fud63N38P108Gud51N124I113Eud118?folder=2023%E6%A1%9C%E3%83%95%E3%82%A7%E3%82%A2/>

(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。)