

CRIOLLO

by Antoine Santos

【母の日に贈りたい、期間限定スイーツセットが登場！】



マカロン・ファムセット



ミルクィフリーズ



幻のチーズケーキ&プチガトー3種セット

👉ここがポイント！

- ・華やかな見た目になって復活！ミルク×苺の濃厚ケーキ【ミルクィフリーズ】
- ・この時期だけの「桃」のお味が入ったマカロンセットが登場。
- ・"実店舗でしか味わえない"人気のケーキ3種が入ったセットがオンラインショップ限定で登場！

①華やかな見た目になって復活！ミルク×苺の濃厚ケーキ【ミルクィフリーズ】

2018年のクリスマスケーキとしても大好評だった「ミルクィフリーズ」が母の日仕様で限定復活！以前登場した際には「ミルク感が気持ちよく、味わいも食感も申し分なし！」等嬉しいお声を頂いています。練乳や生クリーム、ホワイトチョコレートなどミルクィな素材を絶妙なバランスで組み合わせ、ひとくち食べるととろ〜りとろける滑らかなくちどけと濃厚なミルク感。苺は丁寧に煮込んでコンポートにすることで、素材そのままの甘さを最大限に引き出してナチュラルな美味しさに。花束のような見た目、母の日ギフトにも、お祝い事にもおすすめのケーキです。

②この時期だけの「桃」のお味が入ったマカロンセットが登場。

この時期だけしか味わえない「桃」のマカロンが入った母の日限定「マカロン・ファムセット」。クリオロのマカロンは素材本来の味わいを活かすために、一つひとつレシピを細かく調整しているため、ナチュラルな美味しさが楽しめます。甘さや食感のバランスが良く、マカロンの概念が変わる感動体験をぜひ一度お楽しみ下さい。

③"実店舗でしか味わえない"人気のケーキ3種が入ったセットがオンラインショップ限定で登場！

"チョコレートの達人"サントスシェフが作る、ピスタチオとチェリーを使ったチョコレートケーキ「ディスカバリー」。白桃をたっぷり使用し、桃の美味しさがギュッと詰まった「MOMO」。女性人気の高いチェリーと苺の甘酸っぱいケーキ「コックルージュ」。さらに、クリオロ不動の人気No.1スイーツ「幻のチーズケーキ」もセットにしたギフトセットをご用意しました。「ありがとう」のメッセージと共にスイーツもプレゼントしてみたいはいかがでしょうか。

上記以外にも、世界大会優勝ケーキ「ニルヴァーナ」をイメージした濃厚チョコレートケーキや、焼き菓子のセット等も登場します。ぜひ、SNSやオンラインショップで最新情報をチェックしてみてください！

■商品情報 価格はいずれも税込

- ・ミルクィフリーズ (直径12cm) ¥3,000 (送料別)
- ・マカロン・ファムセット ¥1,680 (送料別)
- ・幻のチーズケーキ&プチガトー3種セット ¥4,250 (送料込み、オンラインショップ限定)

■販売開始日

店頭では4月26日(水)～販売開始予定。オンラインショップでは4月14日(金)以降、順次発送開始予定。

CRIOLLO

by Antoine Santos

■ 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。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。

また、「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。



最新情報は
公式アプリ・SNSで情報発信中！



Facebook



Twitter



Instagram



公式アプリ

Facebook : <https://www.facebook.com/ecoecriollo/>

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

Instagram : <https://www.instagram.com/criollo2016/?hl=ja>

アプリ : <https://tm1.tenpo-app.com/service/download/7>

■ 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、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。



公式YouTubeチャンネル
「クリオロchannel」ができました！

新作スイーツの内容はもちろん、サントスシェフのチャーミングな人柄にもぜひご注目ください！

★公式YouTubeチャンネルはこちら

<https://www.youtube.com/channel/UCKmUzQVM5nFe8JZwarlFurA>

■ 実店舗情報



【本店】 ※併設のカフェは閉店。
〒173-0036 東京都板橋区原3-9-2
TEL : 03-3958-7058 FAX : 03-3958-7458
営業時間 : 10 : 00~18 : 00
定休日 : 火曜日 (祝日の場合は営業)



【中目黒店】
〒153-005
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

■ インターネットショップ

【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/ecoecriollo/>

【Yahoo!ショッピング】

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/ecoecriollo/>