

パティシエの熟練の技が光る「モンブランフェア」を開催！！



👉ここがポイント！

- ・ろくろを使って巻き上げるパティシエならではのプロの技！！
- ・数年ぶりの復活！！他では味わえない復刻モンブランが登場！
- ・オンラインショップでのご注文で全国配送が可能。

クリオロの秋といえば「モンブランフェア」。毎年楽しみにしてくださるお客様がたくさんいらっしゃいます！

今年は9月15日(金)～10月2日(月)まで開催いたします。

■ろくろを使って巻き上げるパティシエならではのプロの技！！

クリオロのモンブランは、ひとつひとつ手で絞っているんです！厚みを調節しながらきれいな線を出して表面をきれいに絞りあげるのは、パティシエならではの技術が必要などとても難しい作業。一人前になるには、約1000個も絞る練習をしているんですよ。そんなパティシエの技術が詰まったモンブランを5種類ご紹介。特にご注目頂きたいのは中の層！！クリオロのモンブランの中には、ムースやジュレ、スポンジなどが入っていて手が込んでいるんです。

数年ぶりの復活！！【モンブラン・カシス】

カシスを使った他では味わえない珍しいお味！実は、栗は甘酸っぱいフルーツとの相性抜群なんです。中には、マロンのムースとカシスのコンポートはもちろん、アーモンドのスポンジも入っています。

スプーンですくうとビックリ！【モンブラン・ジャボネ】

上質な和栗のクリームの中には、落ち着いた緑色が目を惹く抹茶のムースが入っているんです！中には刻んだマロングラッセ、下には抹茶のスポンジ生地を合わせ、和素材の良さを存分に楽しめるお味に仕上げました。

本物のカナダ産メープルシロップをたっぷり使用した【モンブラン・セレブ】

中にはメープルシロップならではの優しい味わいが楽しめるメープルのジュレやムース、スポンジが入っています。さらに一番下には、ナッツとクッキー生地が敷いてあり、カリッとした食感も楽しめます。香料ではない素材本来の味わいを楽しめる贅沢なモンブラン。

秋の風味を存分に楽しむ逸品【モンブラン・パンプキン】

カボチャの自然なお味を活かしたクリームとムースに、本物のカナダ産メープルを使用したジュレと合わせました。カボチャとメープルは相性抜群。ひと口食べると優しい味わいがお口いっぱいに広がります。

東京23区で1位に輝いたことのある手の込んだ【モンブラン】

外側のマロンクリームの中には、ホイップクリームだけでなく滑らかな栗のムースや、ラム酒のクリームが層になっています。さらに、一番下のサクサクとしたメレンゲが食感のアクセントに。サクサク感が長い間楽しめるように、チョコレートでコーティングしているところもサントスシェフならではの。

クリオロのパティシエ達の技と想いが詰まった自慢のモンブランをぜひご賞味ください。

■オンラインショップでのご注文で全国配送が可能。

オンラインショップでは実店舗よりもひと足先に9月1日(金)よりご注文を承ります！冷凍便でのご配送となりますので、お召し上がりいただきたいときにお家にいながら、秋の味覚をお楽しみいただけます。※オンラインショップでは一部構成が異なります。

■商品情報

①モンブラン・カシス、②モンブラン・ジャボネ(和栗と抹茶)、③モンブラン・セレブ(メープル)、④モンブラン・パンプキン、⑤モンブラン 各種720円(税込)

■お取り寄せ商品(税込、送料別)

モンブラン・プレーンセット (モンブラン 4個) 3,200円

モンブラン・アソートセット (モンブラン・カシス、モンブラン・ジャボネ、モンブラン・セレブ、モンブラン・パンプキン 各1個) 3,300円

モンブラン・カシス

カシスとマロンクリーム
ホイップクリーム
カシスのジュレ
マロンのムース
カシスのコンポート
カシスシロップを染み込ませたスポンジ



モンブラン・ジャボネ

和栗のクリーム
ホイップクリーム
マロングラッセ
抹茶のクリーム
抹茶のスポンジ



モンブラン・セレブ

マロンクリーム
ホイップクリーム
メープルのジュレ
メープルのムース
メープルのスポンジ
ナッツとクッキーの生地



モンブラン・パンプキン

かぼちゃのホイップクリーム
ホイップクリーム
メープルのジュレ
かぼちゃのムース
アーモンドたっぷりスポンジ



CRIOLO

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・アントワヌ」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/ecolecriollo/>

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

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

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

■サントス・アントワヌについて



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・ジャボン(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>

■店舗情報

実店舗



【本店】

〒173-0036 東京都板橋区向原3-9-2

TEL : 03-3958-7058

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】

〒153-0051

東京都目黒区上目黒1-23-1中目黒アリーナ103

TEL : 03-5724-3530

営業時間 : 11 : 00~19 : 00

定休日 : 不定休

◆クリオロ麻布台ヒルズ店が

2023年11月24日(金)にオープン予定！！

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/ecolecriollo/>

【Yahoo!ショッピング】

<http://store.shopping.yahoo.co.jp/ecole-criollo/>