

CRIOLLO

by Antoine Santos

こんなにピスタチオスイーツが集まるのは今だけ！ピスタチオフェア開催！！



👉ここがポイント！

新作が2種類登場！

ケーキはもちろん、焼き菓子など全13種類のピスタチオスイーツが大集合します。

10月3日(火)～15日(日)まで、ピスタチオフェアを開催します。ナッツの女王といわれる「ピスタチオ」は、もともとのナッツの味がとても繊細で、味をしっかり出すのが難しいのですが、サントスシェフは絶妙なバランスでピスタチオの味を感じられるように調整しています。

世界8カ国のパティシエによる選手権「世界パティスリー2009」で"最優秀味覚賞"を受賞したサントスシェフならではの技が詰まったピスタチオスイーツをお楽しみください。

■ケーキはもちろん、焼き菓子など新作を含め全13種類のピスタチオスイーツが大集合
試行錯誤して出来た新作が2種類登場します！

このフェアのために作った、ふわふわのスポンジにピスタチオクリームを巻いたロールケーキ「ルレ・ピスタチオシュ」¥750、サクサクのメレンゲとピスタチオの濃厚さがマッチする「パブロヴァ・ピスタチオシュ」¥680 画像⑥。

フェア期間限定で登場するピスタチオスイーツ5種(生ケーキ&チョコレート菓子)

ピスタチオムースの中に繊細なくちどけのバニラクリームや、甘酸っぱいグリोटットのコンポートが入った、可愛いハート型の「クール・ピスタチオシュ」¥630 画像①。しっかり焼いたタルト生地に、グリोटットのコンポート、ピスタチオのムースが乗った「タルト・ピスタチオシュ」 ¥780 画像②。ピスタチオペーストをたっぷり使用した「シュー・ピスタチオシュ」 ¥560。お誕生日にもおすすめなピスタチオと苺の色鮮やかなホールケーキ「ピスタチオシュ・フリーズ」 ¥3,300 画像⑤。サクサクのサブレの上になめらかなピスタチオ入りのガナッシュが乗って食感が楽しいチョコレート菓子「キキ・ピスタチオシュ」 ¥480 画像⑦。

クリオロ定番のピスタチオスイーツ6種

ピスタチオのコクと風味を堪能できるシェフのスペシャリテのチョコレートケーキ「トレゾー・ピスタチオシュ・プレミアム」 ¥3,510。ピスタチオがたっぷり入った「マカロン・ピスタチオシュ」 ¥350に「アイス・ピスタチオシュ」 ¥630。焼き菓子ではしっとり食感が自慢のパウンドケーキ「ケーキ・ピスタチオシュ」 ¥2,300 画像④に「フィナンシェ・ピスタチオシュ」 ¥350。クリオロで人気の高い準定番的存在の生ケーキ「ディスカバリー」 ¥720 画像③。今回は長方形の冷凍ケーキも登場します！ ¥2,500 画像⑧。こちらは本店横の自動販売機で24時間いつでもお買い求めいただけます。

こんなにピスタチオスイーツが勢揃いするのは今だけです！食欲の秋にクリオロのスイーツをお楽しみください。※中目黒店では一部商品のみのお取り扱いとなります。



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/evolecriollo/>

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

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/UCKmUzQVM5nFe8JZwarFurA>

■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/evolecriollo/>