

CRIOLLO

by Antoine Santos

世界的なチョコレート品評会で金賞を受賞したサントスシェフの新作チョコレートが登場！



ショコラ・プチガトー



ココがポイント！

- ・クリオロで人気のケーキをボンボンショコラで再現！【ショコラ・プチガトー】
- ・サントスシェフのスペシャルティ"トレゾー"シリーズから、りんごとキャラメルを使用したチョコレートケーキ【トレゾー・タタン】が新登場。

世界コンクールや品評会で数々の賞を獲得してきたサントスシェフ。今年行われた、世界最大級のチョコレートの祭典「SALON DU CHOCOLAT (サロン・デュ・ショコラ)」内で発表されたC.C.C.の品評会でも金賞を受賞いたしました。審査員からは、「2017年に感動を与えた彼が、2024年に最高のレベルで戻ってきました。30年以上日本に住むフランス出身のアントワヌ・フィリップ・サントスは、特別な才能を持つチョコレート職人です。」という評価も頂きました。世界に認められた巧みな技術とショコラへの情熱が作り出す、驚くほどなめらかな口どけ、素材のナチュラルな味わいが際立つサントスシェフの新作チョコレートが登場します。新作ショコラセットにはこの品評会に出品した4粒のうち、1粒が入っています。

■クリオロの人気ケーキをボンボンショコラで再現！【ショコラ・プチガトー】

2011年、2018年に同じコンセプトのセットを販売し、好評だったことから今回、3回目の登場です。セット内容は全てブラッシュアップ。「世界パティスリー2009」で優勝したケーキ「ガイア」、「ニルヴァナ」はもちろん、毎年期間限定で登場する抹茶のケーキ「チャ」などをボンボンショコラで表現しました。c.c.c.では、「ガイア」(キャラメルとヴァニラのお味)のボンボンショコラに対し「優しいお味で神々しい」と審査員の方より評価頂きました。まるでケーキを食べているかのような満足感をお楽しみいただけます。今もなお進化し続けるパティスリークリオロが贈る、パティスリーならではのショコラセットです。こちらのセットは、サントスシェフが試行錯誤を重ねて編み出した、通常ガナッシュに使用する「バター」を使わない製法で作っています。この製法により、さらに口どけなめらかなで、チョコレートや素材本来の風味が生き生きと引き立つ味わいに仕上がりました。コーティングが薄いので舌に乗せた瞬間からとろけだし、1粒1粒のこだわりの味が口いっぱい広がります。

■サントスシェフのスペシャルティ"トレゾー"シリーズ"から、りんごとキャラメルを使用したチョコレートケーキ【トレゾー・タタン】が新登場。

フランス語で「宝物」という意味のチョコレートケーキ「トレゾー」。しっとりしたチョコレートスポンジと、とろけるチョコレートクリーム濃厚な味わいが人気のこのシリーズには、毎年バレンタインに合わせて新作が登場します。今年は、新作のボンボンショコラにあわせて、トレゾーでもお店の人気ケーキを表現。「タルト・タタン」の味わいをイメージし、りんごとキャラメルを使用したトレゾーを作り上げました。シナモン風味のガナッシュに、自家製のキャラメルで煮込んだりんごがゴロっと入っています。濃厚でなめらかなチョコレートとりんごのマリアージュをお楽しみいただけます。ひと口で様々な食感をお楽しみいただけるサントスシェフならではの逸品です。

■商品詳細 ※価格はいずれも税込み

①ショコラ・プチガトー 3,510円

商品内容：ニルヴァナ(ブラックベリー)、ガイア(キャラメルとヴァニラ)、チャ(抹茶とユズ)、ヌヌース(プレーン)、さくら苺、パッション・ココ、タルト・フリーズ、ブラリネ・ノワゼット 各1粒 計8粒

②トレゾー・タタン 3,078円

販売開始：2024年1月4日(木)～販売開始予定(小竹向原本店、中目黒店では1月5日(金)からの販売)



トレゾー・タタン

CRIOLLO

by Antoine Santos

■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 ショコレティエ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。

オンラインショップ

【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/>

【本件に関するお問い合わせ】

エコール・クリオロ株式会社

広報担当 宇田川、窪田

TEL : 03-5917-5037

Mail : support@ecolecriollo.com

■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



X(旧Twitter)



Instagram



公式アプリ

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

X(旧Twitter) : <https://twitter.com/ecolecriollo>

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

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

■店舗情報



【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



【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！！

〒105-0001 東京都港区虎ノ門5丁目9番1号

麻布台ヒルズ ガーデンプラザB B1F