

「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」選出シェフによる 新登場のショコラセットや、バレンタイン催事限定ギフトなどが登場。 ～ 1月中旬から新宿伊勢丹を含め全国百貨店10拠点に出店 ～

今年もクリオロでは、全国10拠点の百貨店（京都伊勢丹、阪急うめだ、新宿高島屋、福岡岩田屋、札幌丸井今井、西武池袋、北千住マルイ、仙台三越、松屋銀座、伊勢丹新宿）のバレンタイン催事に、2024年1月中旬から順に出店してまいります。催事では、2024年の新作ショコラスイーツはもちろん、クリオロ本店・中目黒店などの店頭やオンラインショップでも人気の新作ボンボンショコラや、昨年オープンした麻布台ヒルズ店限定の「ディスカバリー・ショコラ」シリーズもこの時期だけ各催事場に登場します！また、今年には阪急うめだや仙台三越の催事場でしか登場しない商品もご用意いたします。

催事期間中、一部百貨店ではサントスシェフのトークショーやサントスシェフがご購入のお客様にサインをするなど、催事ならではのイベントも行われます。





■2024年イチオシ！新作ショコラセット

クリオロの人気ケーキをボンボンショコラで表現した「ショコラ・プチガトー」。一口サイズのチョコレートなのに、まるでケーキを食べているかのような満足感！2023年サロン・デュ・ショコラ C.C.C.の品評会で金賞を受賞した、キャラメルとヴァニラのガナッシュ「ガイア」を含む8粒をお楽しみいただけます。

商品名：ショコラ・プチガトー

価格：3,510円(税込)



■仙台三越限定商品

サントスシェフのスペシャリテ「トレゾー」から仙台三越90周年を記念し、柚子のお味が限定で登場！香り高い宮城県産「雨乞の柚子」を使用。滑らかで、とろけるような口どけの柚子のガナッシュと、軽やかなチョコレートスポンジが相性抜群。サントスシェフならではのバランスの良さが際立つ、爽やかですっきりとした柚子の味わいとショコラのマリアージュをご堪能下さい。

商品名：トレゾー・ユズ

価格：3,078円(税込)



■阪急うめだ限定商品

サントスシェフが得意な「キャラメル」を使用した限定セット。ヘーゼルナッツの香りとコクを感じられる自家製のブラリネに乾燥クレープをしのばせた「キャラメル・ノワゼット」、ヘーゼルナッツと白ゴマをキャラメルと合わせブラリネにした食感も楽しい「キャラメル・セザム」、C.C.C.の品評会で金賞を受賞したキャラメルとヴァニラのボンボンショコラを正方形サイズにアレンジした「キャラメル・ヴァニージュ」の3粒がセットに！

商品名：ショコラ・キャラメルセット

価格：1,350円(税込)



■麻布台ヒルズ店・催事限定販売

「ディスカバリー・ショコラ」シリーズ

“チョコレートの達人”サントスシェフが「もっと気軽にチョコレーいたい」という想いで作った“ディスカバリー・ショコラ”シリーズが登場。サクサクのサブレになめらかなガナッシュをのせ、パリットを楽しんでいただきたい、チョコレートの魅力を再発見してもらとチョコレートでコーティングした人気スイーツや、濃厚でしっとりとしたフィナンシェ・ショコラ、人気焼き菓子「ヨーヨーマカロン」やサブレをブラッシュアップしたアイテムなど、サントスシェフならではの味わいをお楽しみいただけます。

■バレンタイン催事出店情報（開始日順）

都道府県	百貨店名	催事開催期間
京都府	ジェイアール京都伊勢丹	1月16日(火)～2月14日(水) 2月4日(日)はシェフ来店予定
大阪府	阪急うめだ本店	1月19日(金)～2月14日(水) 2月2日(金)、3日(土)はシェフ来店予定 3日(土)は13時からトークショー開催
東京都	新宿高島屋	1月23日(火)～2月14日(水)
福岡県	岩田屋本店	1月24日(水)～2月14日(水)
北海道	丸井今井札幌本店	1月25日(木)～2月14日(水)
東京都	西武池袋本店	1月30日(火)～2月14日(水)
東京都	北千住マルイ	1月31日(水)～2月14日(水)
宮城県	仙台三越	1月31日(水)～2月14日(水) 2月9日(金)、10日(土)はシェフ来店予定
東京都	松屋銀座	2月2日(金)～2月14日(水)
東京都	伊勢丹新宿店（サロン・デュ・ショコラ 2024）	2月4日(日)～2月14日(水)

※日程は変更になる場合がございます。営業時間などの詳細は各百貨店のHPをご確認ください。



▲以前のバレンタイン催事出店の様子

■シェフパティシエ サントス・アントワーヌについて



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 C.C.C.では、出品した年は全て金賞を受賞。2017年初出品でアワード、金賞を獲得。2018年、2023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・アントワーヌ」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）

※2月13日（火）は通常営業いたします。



■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：03-5724-3530

営業時間：11:00～19:00

定休日：不定休（1月・2月中は火曜・水曜日定休）

※2月13日（火）、14日（水）は通常営業致します。



2023年11月NEW OPEN！！

■クリオロ麻布台ヒルズ店

住所：〒105-0001 東京都港区虎ノ門5丁目9番1号

TEL：03-6432-4660

営業時間：11:00～20:00

定休日：不定休