

【クリオロ】新作のクリスマスケーキが今年も登場！

世界最優秀味覚賞受賞、「世界のベスト・オブ・ベストショコラティエ100」選出など、世界的にも高い評価を受けるサントス・アントワーンの洋菓子店「クリオロ」。2024年新作のクリスマスケーキが登場します。



左：ショコラ・ルージュ・ノエル 中央上：スリム・ピスターシュ・ショコラ 右：ガイア・フリーズ・ノエル

今年の新作含め、全5種類のクリスマスケーキをご用意いたします。「チョコレートの達人」サントスシェフが織りなすクリスマス限定のチョコレートケーキや、世界大会優勝ケーキ「ガイア」をクリスマスバージョンにアレンジしたケーキなどが登場します。予約不要なので、当日の気分に合わせて購入可能です。今年も、クリオロのケーキと共に素敵なクリスマスをお楽しみください。



シヨコラ・ルージュ・ノエル Φ12cm 4,400円 /Φ15cm 5,900円 /Φ18cm 7,200円

チョコレートと7種類の赤い実の新作クリスマスケーキ。赤い実を使ったチョコレートムース、赤い実のジュレとコンポート、アーモンドたっぷりのスポンジを重ねました。チョコレートの味わいはしっかりしているのに重くない、絶妙なバランスはサントスシェフならではの。フルーティーな味わいと果肉感をお楽しみください。



ガイア・フリーズ・ノエル Φ12cm 4,400円/Φ15cm 5,900円

世界大会優勝ケーキで、クリオロのベストセラー「ガイア」が、苺をプラスしたスペシャルバージョンで登場！口どけなめらかなヴァニラムースにキャラメルクリーム、苺のコンポートを合わせた優しい味わい。子供も大人も楽しめるケーキです。



スリム・ピスターシュ・ショコラ Φ12cm 4,600円/Φ15cm 6,200円

チョコレートのスポンジとムースに、コクのあるピスタチオムースを合わせました。乾燥クレープのサクサク食感がアクセント。糖質制限とは思えない美味しさ！クリスマスのご馳走を食べた後にも罪悪感なく食べられます。



ショートケーキ・ノエル (実店舗限定)

Φ12cm 4,300円/Φ15cm 5,600円

Φ18cm 7,200円

サントスシェフが数年かけて開発した、シュークリームの皮を作る要領で作ったふわふわもちもち食感のスポンジと、繊細で滑らかな口どけの生クリーム、そして苺をたっぷり使って彩ったクリスマス仕様のショートケーキです。



ショコラ・ピスターシュ (ネット限定)

Φ15cm 6,200円

ナッツの女王といわれる「ピスタチオ」は、とても繊細で味をしっかり出すのが難しいのですが、サントスシェフの絶妙なバランスで、ピスタチオの味をしっかりと感じられるように調整しています。まろやかなピスタチオのコクの中に、グリオット(さくらんぼ)の華やかな酸味、そして濃厚なチョコレートが、贅沢なハーモニーを奏でます。



ショコラ・ショコラ・ノエル

長さ約17cm 2,400円

厳選した3種のチョコレートを使用した、チョコレート尽くしのケーキ。味わいはしっかりしているのに重くなく食べやすいのは“チョコレートの達人”サントスシェフならでは。なめらか、ふわふわ、カリカリ、クリーミーなど、様々な食感がお楽しみいただけます。



シュトーレン

小サイズ 1,900円/大サイズ 3,500円

クリスマスをお祝いするための伝統的なお菓子。甘さ控えめで中はしっとり、ドライフルーツやナッツ、マジパンが入った、この時期しか食べられない特別なお菓子です。

※11月13日(水)から販売予定

【2024年クリスマスケーキ 販売情報】

■店頭 ※ご予約はお受けしていません。当日販売のみ承ります。

販売期間：2024年12月21日(土)～12月25日(水)

※クリオロ本店の店外にあるケーキの自動販売機にて、12月1日(日)～20日(金)の21日間、「ショコラ・ショコラ・ノエル」を販売します。24時間購入可能です。

■オンラインショップ

ご予約期間：2024年11月1日(金)より開始予定 (お届け開始は12月中旬を予定しております)

ケーキは冷凍便でお届けするため、冷蔵庫で12時間程度解凍が必要となります。

ご利用日より余裕をもった到着日をご指定ください。

店頭販売のケーキとはデコレーションが多少異なります。送料は含まれておりません。

▼プレスリリースは公式ホームページでもご覧いただけます。

<https://ecolecriollo.com/category/press/>

CRIOLLO(クリオロ)



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。

「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。

本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店の3店舗とオンラインショップを展開。

WEB : <https://ecolecriollo.com/top/>

Instagram : <https://www.instagram.com/criollo2016>

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

エコー・クリオロ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/searchrhp/company_id/131384