

【クリオロ】「幻のチーズケーキ」でおなじみのクリオロから、遂にバスクチーズケーキが登場！

"なめらかさ"にこだわり抜いた逸品が完成。2025年5月24日(土)より一般発売します。

エコール・クリオロ株式会社（本社：東京都板橋区、代表取締役：水野匡）が展開するクリオロは、5月24日(土)、「クリーミーバスクチーズケーキ」を発売いたします。

クリオロの看板商品のひとつは「幻のチーズケーキ」。日本最大級のお取り寄せ情報サイト、おとりよせネットの「ベストお取り寄せ大賞」では2019年スイーツ準大賞と洋菓子スイーツ部門金賞を受賞。今月発表されたLINEギフト10周年記念「LINEギフトアワード」でも、カテゴリー賞 スイーツ部門を受賞した人気ケーキです。

そんな、チーズケーキに定評のあるクリオロから、遂に「バスクチーズケーキ」が登場！



「クリーミーバスクチーズケーキ」は、創業者サントス・アントワヌシェフがバスク地方を訪れた際に、現地のバスクチーズケーキから着想を得て生まれました。

一般にバスクチーズケーキは表面を黒く焦がすのが特徴ですが、本商品はあえて焦がさずに仕上げています。これは、焦げの食感や風味が「なめらかな口どけ」と「素材本来の味わい」を邪魔してしまうという思いから。“なめらかさ”にこだわり抜いた、クリオ口風のバスクチーズケーキが完成しました。



焦げめを抑えた上品な焼き色。やさしい味わいは幅広い世代の方になじみやすく、贈り物やシェアするシーンにもぴったりです。



甘さ控えめで重たくなく、ティータイムはもちろん、ディナーの後にチーズ感覚で楽しむなど、時間を選ばずお召し上がりいただけます。

ひと口食べれば広がる、上品でとろけるような食感と、素材が織りなす豊かな風味。ぜひ“極上のなめらかさ”と”素材の味”をご堪能ください。

販売価格：¥2,600(税込)

2025年5月24日(土)より各店舗、オンラインショップで一般販売。一部、先行販売あり。

4月21日(月)～26日(土)23:59まで、クリオロ公式X、Instagramにて記念プレゼントキャンペーンを実施いたします。

CRIOLLO



シェフパティシエ サントス・アントワヌ

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。

公式HP：<https://ecolecriollo.com>

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

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

▼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/>

エコール・クリオロ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/131384

【本件に関するお問合せ先】

エコール・クリオロ株式会社 広報担当：宇田川

TEL：03-5917-5037 FAX：03-3958-7058

メールアドレス：support@ecolecriollo.com