

多彩な味わいの新作クリスマスケーキも登場！
店舗、オンラインショップともに5種類*が勢揃い！
ご予約限定・数量限定のスペシャルケーキも店舗限定で発売

*店舗予約限定ケーキを除く

2025年12月20日(土)より、都内3店舗で販売

オンラインショップでは、2025年11月1日(土)より注文受付、12月5日(金)より発送を開始

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:久保田令)が展開するクリオロは、2025年12月20日(土)、21日(日)、24日(水)、25日(木)の4日間、本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店の店頭でクリスマスケーキをご用意いたします。また、オンラインショップでは、2025年11月1日(土)よりクリスマスケーキの注文受付を開始いたします。



【概要】

クリオロ各店の店頭では、以下の期間、新作を含む5種類のクリスマスケーキを販売いたします。ご予約販売ではなく「当日販売」を行うため、当日の気分でお好きなケーキをお選びいただけます。

加えて、今年初の試みとして、ご予約限定、数量限定の新作ケーキ1種類もご用意いたします。

また、オンラインショップではオンラインショップ限定の新作ケーキ 1 種類を含む 5 種類を 11 月より販売いたします。

■店頭販売(本店、中目黒店、麻布台ヒルズ店)

販売期間:12 月 20 日(土)、21 日(日)、24 日(水)、25 日(木)

■オンラインショップ(公式オンラインショップ、楽天ショップ、Yahoo ショップ、Amazon ショップ、LINE ギフトショップ)

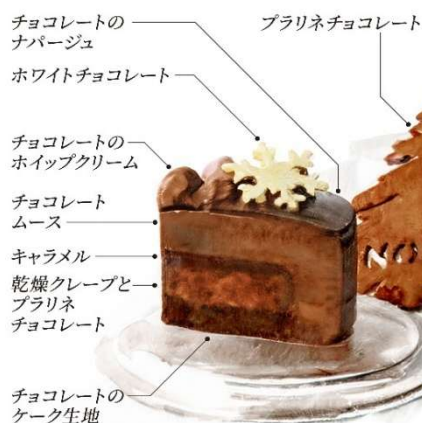
注文受付期間:2025 年 11 月 1 日(土)～ 終了日は販売状況による

発送期間:2025 年 12 月 5 日(金)～12 月 28 日(日)

※Amazon ショップでは、「ショコラ・ヴァニユ・ノエル」のみの販売となります。

ショコラ・プラリネ・ノエル

Φ12 cm ¥4,600、Φ15 cm ¥6,200、Φ18 cm ¥7,700 (いずれも税込)



クリオロが特に得意とする、チョコレートケーキ。今年も新作ケーキをご用意いたします。テーマは「ザクザク」。

軽やかで楽しい食感のクランチ生地と、しっとりとしたチョコレートのケーキ生地、クリオロ自慢の自家製キャラメルを、なめらかなチョコレートムースで包み込みました。ナッツの風味豊かなプラリネチョコレートをツリー型に仕立てて飾り付け、シックな装いでありつつも、クリスマスらしい華やかさを演出しています。

※オンラインショップは、デコレーションが一部異なります。

※オンラインショップは、Φ18 cmの販売はございません。

ガイア・フリーズ・ノエル

Φ12 cm ¥4,600、Φ15 cm ¥6,200（いずれも税込）



フランボワーズの
チョコレートホイップクリーム
ホイップクリーム
バニラのムース
苺のコンポート
キャラメルクリーム
クッキー生地
アーモンドスポンジ



「世界パティスリー2009」アントルメ部門で優勝したクリオロの定番人気ケーキ「ガイア」に苺をプラスし、クリスマス特別仕様に。なめらかなバ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やさしい味わいで、老若男女どなたにもお楽しみいただけます。

※オンラインショップは、デコレーションが一部異なります。

スリム・ピスターシュ・ショコラ

Φ12 cm ¥4,800、Φ15 cm ¥6,400（いずれも税込）



ピスタチオの
ホイップクリーム

ピスタチオムース
チョコレートムース
乾燥クレープと
ピスタチオの
プラリネ

ショコラスポンジ



砂糖の使用を控え、甘味料を使用することで糖質量を抑えた“糖質制限ケーキ”。チョコレートのスポンジとムースに、「ナッツの女王」とも呼ばれるピスタチオを贅沢に使った濃厚な味わいのムースを合わせました。乾燥クレープのサクサクとした食感がアクセント。糖質制限とは思えない美味しさで、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

Φ12 cm ¥4,500、Φ15 cm ¥6,000、Φ18 cm ¥7,500（いずれも税込）

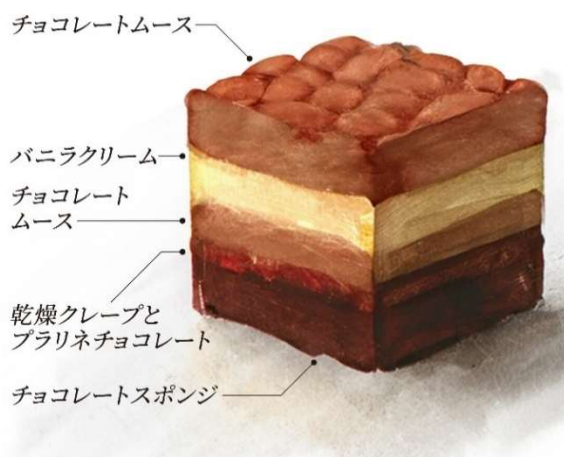


サントスシェフが数年かけて開発した、シュー生地を作る要領で作ったふわふわもちもち食感のスポンジと、繊細でなめらかなくちどけの生クリーム、そして苺をたっぷり使って彩ったクリスマス仕様のショートケーキです。

※オンラインショップでの販売はございません。

ショコラ・ヴァニユ・ノエル

長さ約 17 cm ¥2,600（税込）



チョコレートとバニラが贅沢に重なり合うケーキ。3種類のチョコレートをブレンドしたなめらかなムースと、バニラビーンズをたっぷり加えたクリームが相性抜群。食感のアクセントとして乾燥クレープを忍ばせています。

※本店横に設置の自動販売機では、12月1日(月)～12月19日(金)先行販売予定。

※オンラインショップでは、12月1日(月)より、他のクリスマスケーキより先行して発送開始。

数量限定！ご予約限定のスペシャルなケーキが登場

カフェ・キャラメル・ヴァニユ Φ12 cm ¥15,000（税込）



クリスマスに豪華に彩る特別なケーキが登場。コーヒー、キャラメル、バナナの組み合わせで、甘すぎず、大人の味わいに仕上げました。コーヒーはもちろん、シャンパーニュとのマリージュもおすすめてです。ケーキ上部の飾りやセットでお渡りするケースはホワイトチョコレートでできており、すべてお召し上がりいただけます。パティシエが一つ一つ時間をかけて繊細な細工を施したケースに LED ライトを入れて灯すと、透かし模様から光がこぼれ、大切な方との特別なひとときをより一層華やかに演出します。

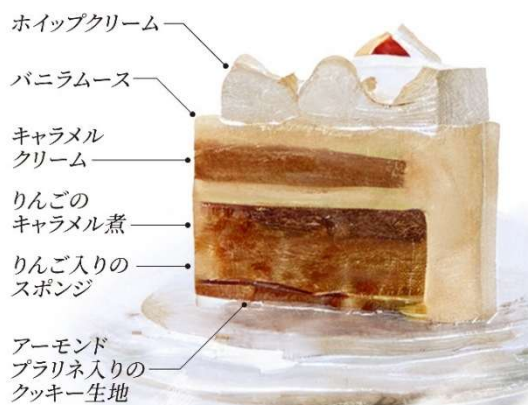
予約受付期間：11月1日（土）～12月10日（水） 限定数量に達し次第、終了いたします。

※LED ライトは付属しておりません。

※オンラインショップでの販売はございません。

オンラインショップ限定の新作ケーキも販売

タタン・ヴァニユ・ノエル Φ15 cm ¥5,800（税込）



りんごの甘酸っぱさとバナナの上品な香りが調和する、オンラインショップ限定の新作ケーキ。スポンジと、サクサクとしたクッキーの二層の生地に、自家製のりんごのキャラメル煮を重ね、なめらかなバニラムースを合わせました。さらにキャラメルクリームを合わせることで、奥行きのある豊かな味わいに仕上げています。

※店舗での店頭販売はございません。

※画像はいずれもイメージです。実際の商品と異なる場合がございますので、予めご了承ください。
※オンラインショップでは、一部商品は上記価格に送料を加えた価格での販売となります。

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。

公式サイト:<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/>

【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