

とろける口どけの「生フロランタン」が誕生！ クリオロ中目黒店限定で2025年10月23日(木)発売

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 10 月 23 日(木)より、中目黒店限定商品として「生フロランタン」3 種を販売いたします。



サブレ生地に、キャラメルでコーティングしたナッツをのせて焼き上げる「フロランタン」。ザクザクとした硬めの食感が一般的ですが、クリオロのフロランタンは、あえてやわらかな食感に仕上げているのが特徴です。この度、そのフロランタンをさらに進化させ、とろけるような“生食感”の新スイーツが誕生。サブレ生地にアーモンドクリームを重ねて焼き上げた土台に、パティシエが丁寧に炊き上げたキャラメルをのせ、“生”のまま仕上げました。キャラメルを焼かないことで、よりなめらかな口どけと豊かな風味をお楽しみいただけます。サクサク、しっとり、とろり。三位一体のハーモニーをご堪能ください。

生フロランタン(3 種詳細) 各¥700(税込)



生フロランタン・プレーン

やわらかなキャラメルにオレンジピールを混ぜ込み、爽やかな香りと軽やかな後味を添えました。キャラメルのシンプルな味わいを楽しめる一品です。

※2026 年 3 月末まで販売予定



生フロランタン・カカオ

キャラメルにチョコレートをたっぷり混ぜ込み、カカオの奥深い風味を引き立てました。カカオニブのほろ苦さと心地よい食感に加え、表面にあしらったパール状のチョコレートパフが上品なアクセントを添えます。

※2026年3月末まで販売予定



生フロランタン・フランボワーズ

フランボワーズピューレを加えた真っ赤なキャラメルが目を惹く、見た目にも愛らしい一品。表面に散りばめたピスタチオがアクセント。華やかな香りと甘酸っぱさが口いっぱいに広がります。

※通年販売予定

「生フロランタン」は、今後も季節ごとに異なる味わいを展開する予定です。

また、「フロランタン」も季節ごとにさまざまなバリエーションが登場し、個性豊かな味わいをお楽しみいただけます。「生フロランタン」よりも日持ちが長く、個包装されているため、手土産にも最適です。

フロランタン 各¥390(税込)



写真左から、
フランボワーズ、プレーン、カカオ

※フランボワーズは通年販売。プレーン、カカオは2026年3月末まで販売予定。

※カカオのみ中目黒店限定販売。フランボワーズ、プレーンは本店(小竹向原)、麻布台ヒルズ店でも販売。

※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。

CRIOLLO



シェフパティシエ サントス・アントワヌ

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。

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。

【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