

パティシエの味がそのまま届く! クリオロのクリスマスケーキ発送開始

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5日(金)より、クリスマスケーキの配達を開始いたしました。



クリオロ各オンラインショップでは、冷凍配達のクリスマスケーキを販売中。必要なタイミングに合わせて解凍でき、早めのパーティーや忙しいクリスマス当日にも重宝します。配達ギフトとしても人気で、離れた方への贈り物にも最適です。パティシエこだわりの味わいを、手軽にお楽しみいただけます。

【各商品の概要】



ショコラ・プラリネ・ノエル

Φ12cm: ¥5,590(税込、送料込)

Φ15cm: ¥7,190(税込、送料込)

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ク生地、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。ナツ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デコレーションし、クリスマスらしい華やかな仕上がりになっています。



ガイア・フレーズ・ノエル

Φ12cm: ¥5,590(税込、送料込)

Φ15cm: ¥7,190(税込、送料込)

「世界パーティスリー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。



スリム・ピスターシュ・ショコラ

Φ12cm: ¥5,790(税込、送料込)

Φ15cm: ¥7,390(税込、送料込)

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、濃厚な味わいの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感がアクセント。美味しさにこだわり、糖質制限とは思えない味わいに仕上げています。



ショコラ・ヴァニユ・ノエル

長さ約 16.5cm の長方形

¥2,600(税込、送料別)

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。

※本商品のみ、12月1日(月)より先行で発送。

【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)

【オンライン販売店舗】[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

※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。

※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・アントワーヌ

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。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>

公式SNSアカウント: [Instagram](#) / [X](#)

▶[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。

【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