

春を感じる桜のスイーツが大集合! クリオロが「さくらフェア」を開催

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、2026年3月1日(日)より、本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店で「さくらフェア」を開催いたします。新作スイーツを含む、見た目も味わいも春らしい桜のスイーツが大集合します。



開催店舗:実店舗(本店、中目黒店、麻布台ヒルズ店)

開催期間:2026年3月1日(日)~ 本店は3月30日(月)まで、他2店舗は3月31日(火)まで。

※販売期間は商品により異なります。

【主な商品紹介】



さくらモンブラン 820円(税込)

2026年「さくらフェア」の新作スイーツとして、“モンブラン”が登場いたします。

桜と栗の風味豊かなクリームの中には、桃のジュレ。桜の優しい香りと栗のコク、爽やかな桃の甘みの組み合わせが癖になる美味しさです。



さくら抹茶 660円(税込)

桜の花のシロップ漬けと桜ティーを使用したなめらかなムースと、奥深い味わいの抹茶クリーム、抹茶のダックワーズを重ねました。優しい味わいの和洋折衷スイーツです。

※お祝い事にも最適なホールケーキも登場いたします。ホールケーキは公式オンラインショップ、楽天ショップでも販売予定。

12cmホール:4,000円(税込)



さくら苺 680円(税込)

桜のムースと、華やかな味わいの、果肉の食感を残した苺のコンポートをバランスよく合わせました。桜の葉の塩漬けが入ったムースは、ほんのり塩味が感じられます。

※本店、麻布台ヒルズ店では、切り分けて食べる長方形タイプも登場。長方形タイプは、Amazon ショップを除くクリオロ各オンラインショップで先行販売中。

1本:2,160円(税込)



さくらシュー 560円(税込)

パリッと焼き上げた生地に、2種類のクリームを詰めたシュークリーム。コクのあるカスタードクリームと、甘さと塩味のバランスにこだわった桜のクリームがお楽しみいただけます。甘じよっぱさが癖になる一品です。



ナカメグロ・さくら 1カット 650円(税込)

ふんわり桜が香るガトーショコラの中に、チェリーのコンポートを忍ばせました。濃厚なチョコレートの味わいに、甘酸っぱさがアクセントになっています。

※中目黒店限定。

※シェアするシーンに最適なホールタイプもご用意可能です。(予約のみ)

15cm ホール:4,200円(税込)



ヨーヨーマカロン・さくら 1個 380円(税込)

クリオロの人気焼き菓子「ヨーヨーマカロン」も、桜味になって登場いたします。

サクッ、ふわっとした生地で、ほんのり桜が香るチョコレートクリームを挟みました。春を感じさせる見た目と味わいをお楽しみいただけます。



幻のさくらチーズケーキ 1本 1,980円(税込)

クリオロ人気 No.1 スイーツ「幻のチーズケーキ」が桜味になりました。ふわっ、しゅわっと儂い食感はそのままに、桜餅のような味わいがお楽しみいただけます。チーズのコクと、甘さ、塩味を絶妙なバランスに仕上げた、毎年好評の一品です。

※実店舗での販売は中目黒店のみ。Amazon ショップを除くクリオロ各オンラインショップで先行販売中。

※画像はいずれもイメージです。実際の商品と異なる場合や、予告なく変更となる場合がございます。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

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>

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