

クリオロが贈る2026年の新作クリスマスケーキ

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12月22日(火)～25日(金)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、2026年10月下旬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。

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1種類を含む5種類を販売いたします。

■店頭販売(本店、中目黒店、麻布台ヒルズ店)

販売期間:2026年12月22日(火)～25日(金)

■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:2026年10月下旬～なくなり次第終了。

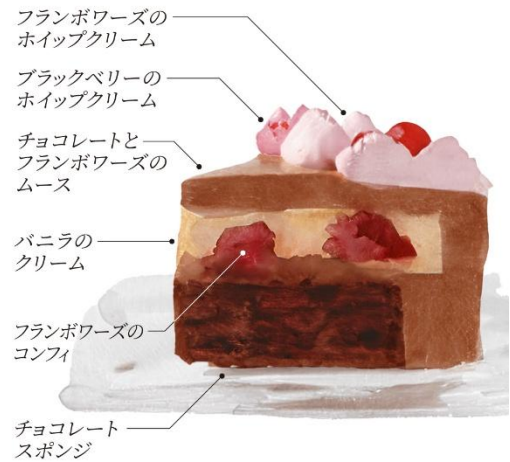
※Amazon ショップ、LINE ギフトショップは、2026年12月1日(火)より注文受付開始予定。

お届け期間:2026年12月2日(水)～12月26日(土)

※Amazon ショップでは、「ミルキー・フレーズ・ノエル」のみ販売予定。

ショコラ・フランボワーズ・ノエル

φ12 cm ¥4,900、φ15 cm ¥6,500、φ18 cm ¥8,500 (いずれも税込)



華やかなフランボワーズ香る濃厚なチョコレートムースに、しっとりとした厚めのチョコレートスポンジと上品なバニラクリームを重ねた今年の新作ケーキ。中心に忍ばせた甘酸っぱいフランボワーズのコンフィが、心地よいアクセントに。クリスマスリースをイメージした美しいデコレーションが、特別な日の食卓を華やかに彩ります。

※オンラインショップでは、デコレーションが一部異なります。

※オンラインショップでは、φ18 cmの販売はございません。

ブロン・バナヌ・ノエル

φ12 cm ¥4,900、φ15 cm ¥6,500 (いずれも税込)



ホワイトチョコレートを丁寧に焦がし、香ばしさとコクを引き出したこだわりの自家製ブロンドチョコレートのムースに、甘みを凝縮させたバナナのコンポートを合わせた、今年の新作ケーキ。さらに、濃厚なキャラメルを重ねてまろやかな深みを加えました。サクサクとした乾燥クレープを合わせることで、なめらかなムースとの食感のコントラストが際立ちます。

※オンラインショップでは、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 ¥5,000、Φ15 cm ¥6,700 (いずれも税込)



美味しさと身体への優しさを両立した“糖質制限ケーキ”。濃厚なチョコレートのスポンジとムースに、「ナッツの女王」と称されるピスタチオを贅沢に使用したコク深いムースを合わせ、サクサクの乾燥クレープで食感のコントラストを添えました。糖質制限であると感じさせないしっかりとした満足感がありながらも重くなく、クリスマスの特別なディナーの後にも気兼ねなくお楽しみいただけます。

ショートケーキ・ノエル

Φ12 cm ¥4,800、Φ15 cm ¥6,400、Φ18 cm ¥8,300 (いずれも税込)

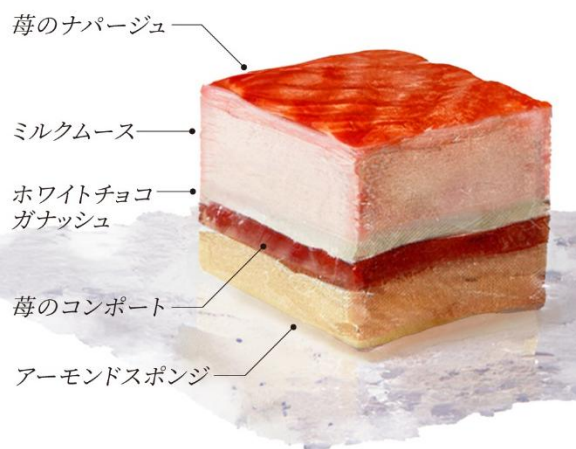


毎年高い人気を誇る、クリスマスの王道ショートケーキ。クリオロのスポンジ生地は、シュー生地を作る製法を応用した、ふわふわもちもちとした食感が特徴です。繊細でなめらかな口どけの生クリームとフレッシュな苺を贅沢に重ね、シンプルだからこそ素材本来の美味しさが際立つ一品です。

※オンラインショップでの販売はございません。

ミルキー・フリーズ・ノエル

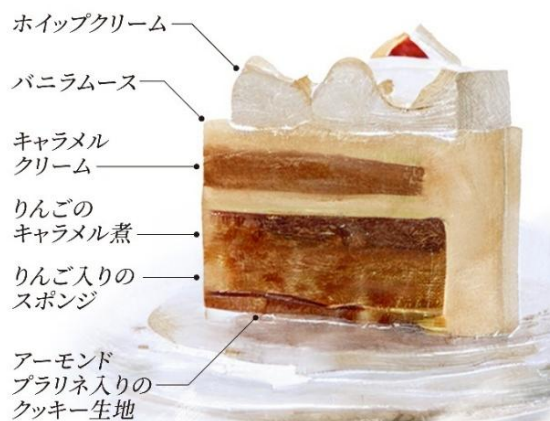
長さ約 17 cm ¥2,700 (税込)



優しい甘さのミルクムースに、香ばしいアーモンドスポンジと、フランボワーズを隠し味に加えた自家製の苺のコンポートを合わせました。さらにホワイトチョコレートのガナッシュを重ね、よりミルキーなコクをプラスしました。リッチなミルク感と甘酸っぱい苺が口の中で溶け合い、お子様から大人の方までお楽しみいただける味わいに仕上げました。

タタン・ヴァニニュー・ノエル

Φ15 cm ¥6,200 (税込)



りんごを混ぜ込んだスポンジとサクサクとしたクランチ生地の二層をベースに、りんごの自家製キャラメル煮、なめらかなバニラムース、キャラメルクリームを合わせた、オンラインショップ限定ケーキ。果実感、香ばしさ、まろやかさが一体となり、豊かな味わいをご堪能いただけます。

※店頭での販売はございません。

また、クリスマスに先がけて、この時期ならではの味を楽しむ毎年人気の「シュトーレン」も登場します。
シュトーレン ハーフ:¥2,200、1本:¥4,000(オンラインショップは箱入り¥4,500)(いずれも税込)



クリスマスを心待ちにしながら、少しずつ切り分けて楽しむ伝統菓子。6種類のスパイスと贅沢なバターの風味が広がるしっとりとした特製生地で、ナッツやマジパン、ドライフルーツを包み込みました。スパイスが優しく香る奥行きのある風味と、芳醇な味わいが口いっぱいに広がります。

■店頭販売(本店、中目黒店、麻布台ヒルズ店)

※本店は1本サイズのみ販売。中目黒店、麻布台ヒルズ店はハーフサイズのみ販売。

販売期間:2026年11月1日(日)～なくなり次第終了。

■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) ※1本サイズのみ販売。

販売期間:公式オンラインショップでは、10月上旬より先行販売。その他オンラインショップでは10月15日(木)より販売(なくなり次第終了)

※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。

※取扱店舗が追加・変更になる場合がございます。

※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・アントワーン

フランス人パティシエ「サントス・アントワーン」が創業したパティスリー。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サイト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、窪田

TEL:03-5917-5037/FAX:03-3958-7058/メールアドレス pr@ecolecriollo.com