エコール・クリオロ株式会社　　2026年11月5日

2027年バレンタインを彩る
創業シェフの記憶に刻まれた香りや味わいを表現した
新作ショコラ＆チョコレートケーキを1月4日（月）より発売*

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、**2027年1月4日（月）*より順次、本店（東京・小竹向原）、中目黒店、麻布台ヒルズ店、各オンラインショップ、バレンタイン催事店舗で新作ボンボンショコラセット、新作チョコレートケーキをご用意いたします。**

*各オンラインショップでは、2026年12月27日（日）より先行受注開始、2027年1月4日（月）より順次発送。（LINE ショップを除く）



【商品の紹介】

スヴニール　￥3,888（税込）

創業者サントス・アントワーヌの心に刻まれた記憶や感覚からインスピレーションを得て、8粒のショコラに仕立てました。記憶に残る香りや味わいは、時を重ねるほどに新たな発想を生み出します。「スヴニール（記憶）」と名付けられたこのセットには、経験から広がる感性と自由な発想が表現されています。

＜クリオロのチョコレートの特徴＞

口どけなめらかなガナッシュ、薄く繊細なコーティング、そして素材ひとつひとつを最大限に活かした味わいが特徴です。この3つの調和こそが、クリオロのチョコレートに美味しさを生み出しています。ガナッシュはあえてバターを使わずに仕上げるのがサントスシェフのこだわり。パッと花開くような素材の味わいをお楽しみいただけます。

＜世界が認めた味わい＞

2026年10月にフランス・パリで開催された世界最大級のチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」内で発表されたショコラ品評会で、最高評価のゴールドタブレット（金賞）を獲得した4粒が含まれています。





カフェ・バナーヌ

バナナの芳醇な甘みと、オリジナルブレンドのコーヒーの苦みが溶け合います。3種類のチョコレートを組み合わせ、奥行きのある味わいに仕上げました。

★サロン・デュ・ショコラ　品評会出品金賞獲得ショコラ



プラリネ・ピンクペッパー

マカダミアナッツとアーモンドのコクに、ピンクペッパーの華やかなアクセントを加えました。ミルクチョコレートが全体をやさしくまとめます。

★サロン・デュ・ショコラ　品評会出品金賞獲得ショコラ



カシス・ラベンダー

カシスの甘酸っぱさ、ラベンダーの繊細な香りが、ミルキーなホワイトチョコレートと絶妙なバランスで調和します。素材本来の華やかな味わいをお楽しみいただけます。

★サロン・デュ・ショコラ　品評会出品金賞獲得ショコラ



クラフトコーラ

カカオのビターな味わいに、カルダモン、黒胡椒などクラフトコーラに使われる6種のスパイスの香りが広がります。爽やかで遊び心のある一粒です。

★サロン・デュ・ショコラ　品評会出品金賞獲得ショコラ



アナナス・ライム
パイナップルのジューシーな甘みに、ライムの爽やかな香りと酸味を添えました。心地よい酸味がチョコレートの風味を引き立て、南国の果実感あふれる味わいをお楽しみいただけます。



プラリネ・カカオ
香ばしいプラリネに、静岡県河津町で作られた「満月の塩」をアクセントに加え、全体を上品に引き締めました。ザクザクとした心地よい食感とともに、カカオの豊かな余韻をご堪能いただけます。



パッション・ミエル・ヴァニーユ
レザーウッドはちみつの力強い甘みと、パッションフルーツの華やかな酸味を合わせました。ふわりと漂うバニラの香りが重なり、エキゾチックな風味が広がります。



キャラメル・チャイ
シナモン、ジンジャーが香るなめらかなガナッシュに、コクのあるキャラメルを組み合わせました。キャラメルのまろやかさに、スパイスの奥深い香りが重なります。

トレゾー・カフェ・バナーヌ ￥3,618（税込）



チョコレートをたっぷり使ってしっとりと焼き上げたスポンジと、とろけるような口どけのチョコレートガナッシュを重ねた人気シリーズ「トレゾー」。
2027年新作は、ほろ苦さと甘さが調和する、コーヒーとバナナの組み合わせ。クリオロオリジナルブレンドのコーヒーと、規格外などの理由で廃棄されてしまうバナナ「もったいないバナナ」(以下に詳細あり)を使用しました。アーモンドプラリネが味わいにコクを加え、乾燥クレープが食感に心地よいアクセントを添えます。
※バナナ原料のうち 80%に「もったいないバナナ」を使用

【もったいないバナナについて】
表皮の傷やサイズ、流通過程で生じる様々な理由で規格外とされ、廃棄の対象となってしまうバナナ「もったいないバナナ」。本商品では、こうしたバナナの活用を通じて食品ロスの削減を目指す、株式会社ドールの「もったいないバナナ」プロジェクトに賛同し、素材のひとつとして使用しています。見た目や大きさに違いがあっても、美味しさは変わらないバナナを活かし、食材を大切にする想いとともにお届けします。

販売店舗:実店舗(本店、中目黒店、麻布台ヒルズ店)、公式オンラインショップ、楽天ショップ、Yahoo ショップ、LINE ショップ、バレンタイン催事店舗
発売日:実店舗各店は2027年1月4日(月)より販売開始。各オンラインショップは2026年12月27日(日)より先行受注開始(LINEショップを除く)、2027年1月4日(月)より発送開始。バレンタイン催事店舗は各会場の出店期間に準ずる。
※一部バレンタイン催事店舗ではお取り扱いのない場合がございます。

※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。
※取扱店舗が追加・変更になる場合がございます。

CRIOLLO



フランス人パティシエ「サントス・アントワーヌ」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