エコール・クリオロ株式会社　2026年11月17日

ピスタチオの豊かな風味を多彩なスイーツで楽しむ！「ピスタチオフェア」を12月1日（火）より開催

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12月1日（火）より本店（東京・小竹向原）、中目黒店、麻布台ヒルズ店で「ピスタチオフェア」を開催いたします。**“ナッツの女王”とも称されるピスタチオの鮮やかな彩りと豊かなコクが織りなす、芳醇でリッチな味わい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12月1日（火）～12月31日（木）まで。
※クリスマスケーキ販売期間12月22日（火）～25日（金）を除く。
※販売期間は商品により異なります。

【主な商品紹介】



クール・ピスターシュ　720円（税込）
ピスタチオのムースの中に、バニラクリームと甘酸っぱいグリオットチェリーのコンポートを忍ばせ、土台にはしっとりとしたアーモンドスポンジを合わせました。ハート形の愛らしいフォルムに、素材の魅力を重ねた、心ときめくひと品です。



ヴェリーヌ・ピスターシュ・フレーズ　840 円(税込)

甘い香りのバニラクリーム、果肉感を楽しめる苺のコンポート、まろやかなピスタチオクリームを重ねました。3つの味わいが調和し、とろけるようになめらかな口どけをお楽しみいただけます。



シュー・ピスターシュ　650 円(税込)

ピスタチオ本来の濃厚な風味を引き出すため、ピスタチオペーストを贅沢に使用しました。コク深いカスタードとふんわり軽やかなホイップの2種類のピスタチオクリームが織りなす奥行きのある味わいは、ピスタチオ好きにはたまらない一品です。



タルト・ピスターシュ　860 円(税込)

サクサクとしたタルト生地に、濃厚でなめらかなピスタチオムースを重ねました。間に挟んだ6種のベリーコンポートが甘酸っぱい味わいを添え、ピスタチオの風味をより一層引き立てます。

※本店限定。



ディスカバリー　820 円(税込)

ピスタチオとチョコレートを贅沢に使用した濃厚な味わいに、チェリーの華やかな酸味をアクセントに加えました。なめらかなムース、しっとりとしたスポンジ、サクサクとした乾燥クレープが織りなす、多彩な食感が魅力です。

※本店では11月より販売中。12月より全店で販売。

※クリオロ各オンラインショップ(Amazonショップを除く)では切り分けて食べる長方形タイプを11月より販売中。1本:2,700円(税込)



ケーク・ピスターシュ　2,500 円(税込)

3種類のピスタチオペーストを贅沢に使用した、しっとりとした食感のパウンドケーキ。ピスタチオならではの豊かな風味とコクを引き出した生地に、クランベリーを加えました。クランベリーのほどよい酸味が心地よく調和し、バランスのよい味わいに仕上げています。

※本店・中目黒店限定。



フィナンシェ・ピスターシュ　400 円(税込)

ピスタチオペーストを生地に加えて焼き上げた、香り豊かなフィナンシェ。ピスタチオとアーモンドパウダーのナッティなコクに、バターの豊かな風味が溶け合い、リッチな味わいが口いっぱいに広がります。

※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。
※取扱店舗が追加・変更になる場合がございます。

CRIOLLO



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