

秋の味覚“栗”を見て、食べて楽しむ！ 新作 2 種も登場する「モンブランフェア」を開催

2025年10月1日(水)より、都内3店舗にて
一部オンラインショップでは季節限定のモンブランセットを販売中

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10月1日(水)~10月15日(水)(予定)、本店(東京・小竹向原)、中目黒店、麻布台ヒルズ店で「モンブランフェア」を開催いたします。



秋の味覚“栗”を使ったスイーツの代表と言っても過言ではない、「モンブラン」。

クリオロのモンブランの大きな特徴は、見た目からは想像がつかないほど、内側に多彩な層が折り重なっていること。本フェアの期間限定モンブランも、味わいや食感のハーモニーをお楽しみいただけるようこだわり、考え抜いた品々です。

また、くるくると印象的な形のモンブランは、パティシエが一つ一つ丁寧に絞り、仕上げたもの。フェア期間中、色とりどりのモンブランが並ぶショーケースは圧巻です。

ぜひ、目で見ても、味わって、この時期だけの特別なモンブランをお楽しみください。

5種のモンブランが勢揃い！

モンブラン・ピスターシュ ¥860(税込)

ピスタチオを贅沢に使った、新作モンブラン。外側のクリームだけではなく、中のムース、スポンジ、クッキー生地にもピスタチオを使用しています。クッキー生地のサクサク食感と、中央に忍ばせたフランボワーズコンポートの甘酸っぱい味わいがアクセント。緑色のクリームに隠れた、こだわりの6層のハーモニーをご堪能ください。



モンブラン・バナーヌ ¥800(税込)

栗とバナナ、意外な組み合わせの新作が登場。2つの素材を絶妙なバランスでまとめ、新たな味わいのモンブランが誕生しました。マロンムースやバニラクリームを合わせたやさしい甘みの中に、バナナのキャラメリゼでコクと食感を加えています。透明ケースに入った見た目も、他のモンブランとは一線を画す仕上がり。ケースに入れることで、よりやわらかなムースをお楽しみいただくことができ、食べやすさも両立させました。



モンブラン・ジャポネ ¥800(税込)

愛知県「西尾の抹茶」と和栗を使った、“和”のモンブラン。クリオロを創業したフランス人パティシエ サントス・アントワーヌは、和素材を上手に使うことでも定評のある人物。モンブラン・ジャポネでは、和栗の繊細な味わいと抹茶の豊かな香りを巧みに合わせ、調和させました。上品な味わいをお楽しみください。



※一部に洋栗の使用有。

モンブラン・カシス ¥800(税込)

実は甘酸っぱいフルーツと相性の良い栗。モンブラン・カシスでは、まろやかな栗と、フルーティーなカシスのマリージュをお楽しみいただけます。甘酸っぱく、独特な奥深い味わいのカシスが、モンブランフェアを華やかに彩ります。落ち着いたピンクの色合いが、見た目にも秋を感じさせる一品です。



モンブラン ¥800(税込)

マロンクリームの中に、マロンムースやラム酒のクリームなど4つの層が隠れた、クリオロ定番のモンブラン。土台のメレンゲは、サクサクの食感をお楽しみいただけるようチョコレートでコーティングし、なめらかなクリームとの対比が際立ちます。お一人様用ケーキの中で6年連続人気 No.1 の実績を持つ逸品です。*

*2019~2024年 実店舗合計



オンラインショップで、お取り寄せが可能！



一部オンラインショップでは、この時期だけの特別なモンブランセットを販売中。プレーン、カシス、ジャポネ、新作のピスターシュに加え、オンラインショップ限定の「キャラメル」をセットにしました。

個性豊かな5種類のモンブランをお楽しみください。

※オンラインショップの「プレーン」は、土台がスポンジとなっています。

商品名:モンブラン 5種5個セット

セット内容:モンブラン5個(プレーン/カシス/キャラメル/ジャポネ(和栗と抹茶)/ピスターシュ)

価格:¥4,320(税込) ※送料別

販売期間: 2025年10月31日(予定)まで。 ※販売状況により、変更となる可能性がございます。

販売店舗:クリオロ公式オンラインショップ、楽天ショップ、LINE ギフトショップ

公式オンラインショップ:<https://www.ecolecriollo.co.jp/SHOP/14111.html>

※画像はイメージです。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



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。

シェフパティシエ サントス・アントワーヌ

公式サイト:<https://ecolecriollo.com>

Instagram:<https://www.instagram.com/criollo2016>

X(旧 Twitter):<https://twitter.com/ecolecriollo>

▼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。

<https://ecolecriollo.com/category/press/>

【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