

5種類の個性豊かな味わいを楽しむ！ クリオロが「モンブランフェア」を10月1日(木)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10月1日(木)より、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。栗の魅力を存分に味わえる、個性豊かなモンブランが大集合。定番のモンブランから、素材や味わいの組み合わせにこだわったバリエーションまで、多彩なモンブランをご用意します。



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10月1日(木)~10月15日(木)まで。

※販売期間は商品により異なります。

【商品紹介】



モンブラン・ジャポネ ¥860(税込)

和栗の優しい甘みに、愛知県「西尾の抹茶」がもたらす奥深い香りとほろ苦さを重ねました。繊細で豊かな風味が際立つ和栗のクリームの中には、濃厚な抹茶クリーム、マロングラッセ、抹茶スポンジを閉じ込めています。2つの和素材が引き立て合う、奥深い味わいと上質な調和をお楽しみください。



モンブラン・ピスターシュ ￥900(税込)

ピスタチオの豊かな風味を存分に楽しめる、贅沢なモンブラン。美しく絞られたピスタチオとマロンのクリームに加え、中のムースや生地に至るまでピスタチオを使用した、まさに“ピスタチオ尽くし”の一品。さらに、サクサクのクッキーと甘酸っぱいフランボワーズコンポートを忍ばせることで、こっくりとした濃厚な味わいに心地よいアクセントを効かせています。



モンブラン・バナナヌ ￥840(税込)

濃厚なマロンムース、香ばしくキャラメリゼしたバナナ、なめらかなバニラクリーム。3つの素材を丁寧に重ね、それぞれの味わいと食感のバランスを追求したモンブランです。カップ仕立てだからこそ実現できた、とろけるようななめらかな食感が特徴です。



モンブラン・フランボワーズ ￥860(税込)

優しい栗の味わいに、甘酸っぱいフランボワーズを合わせた一品。周りのクリームにはもちろん、中にはフランボワーズのジュレを忍ばせ、栗のまろやかな甘みとフランボワーズの華やかな酸味が口の中で溶け合います。愛らしいピンク色をまとい、目でも楽しめるモンブランです。



モンブラン ￥840(税込)

なめらかなマロンクリームに、栗の味わいを引き立てるラム酒のクリームとマロンムースを合わせた、定番のモンブラン。全体のバランスを丁寧に調整し、とろけるような口どけに仕上げています。土台にはチョコレートでコーティングしたメレンゲを敷き、軽やかなサクサク感となめらかなクリームとのコントラストをお楽しみいただけます。

※掲載価格は2026年10月1日(木)以降の価格です。

【オンラインショップでのご注文で全国配送が可能！】



モンブラン4個セット ￥3,800(税込) ※送料別

オンラインショップではこの時期だけのモンブランセットが販売中です。

セット内容:モンブラン4種各1個(プレーン/フランボワーズ/ジャポネ/ピスターシュ)

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

※9月より先行販売中。なくなり次第終了となります。

※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。

※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



フランス人パティシエ「サントス・アントワヌ」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