
10分間で2000本売れた幻のチーズケーキがさらにリッチになった 「濃い！幻のチーズケーキ」を9月に発売予定

エコール・クリオロでは定番チーズケーキの2倍以上のチーズを使用した、一口目から違いが分かるほど濃厚な味わいを楽しめる「濃い！幻のチーズケーキ」を9月に発売いたします。

新商品の「濃い！幻のチーズケーキ」は、定番のふわつとなめらかで軽い食感の「幻のチーズケーキ」に比べ、チーズの使用量が約2倍。さらにカマンベールチーズをプラスし、少量でも満足できる濃厚な味わいが特徴です。日持ちは4日。食べたい量を少しずつカットしながらお召し上がりいただけます。毎日のコーヒータイムがいつもよりちょっぴり贅沢になるスイーツです。(9/2～8 ジェイアール名古屋タカシマヤ「楽天うまいもの大会」にて先行販売予定)

【商品概要】

- 商品名 「濃い！幻のチーズケーキ」
- 価格 1,890円(税込)
- 発売日 9/10頃予定(前後する場合あり)
- 内容量 1本
- 販売方法 店舗、電話、ネットショップ
(<http://www.ecolecriollo.com/>)



もともとチーズケーキはフランスには無く、シェフが試行錯誤の上、当店オリジナルのチーズケーキが完成。10分間で2000本売れたこともあるエコール・クリオロを代表する商品となりました。時代に合わせてレシピを変え、常にその時に一番美味しいと感じてもらえる味を追求しています。

【当店のシェフ サントス・アントワヌ】

フランス・プロヴァンス地方出身、来日23年目。来日後はヴァローナ・ジャボン社でチョコレートの最新技術を全国のパティシエに指導。2003年エコール・クリオロをオープン。2009年には洋菓子の世界コンクール「世界パティスリー2009」にて最優秀味覚賞を受賞。

【会社概要】

名称：エコール・クリオロ株式会社
代表者：代表取締役 サントス・アントワヌ・フィリップ
所在地：東京都豊島区要町3丁目9番7号