

【昨年は1日1000個完売！】毎年人気 季節の新作チーズケーキ

温めてふわトロ？冷やしてひんやり？？
今年の新作は「焼き芋」コラボ！！

東京都内と神戸で洋菓子店・カフェを展開するクリオロ（エコール・クリオロ株式会社 本社：東京都板橋区、代表取締役社長：サントス・アントワヌ・フィリップ）は、新商品『芋ふわチーズケーキ』を発売します。2016年8月31日(水)より名古屋タカシマヤ・楽天うまいもの大会にて先行販売、9月7日(日)より当店の各店舗およびネットショップにて販売開始です。



洋菓子店クリオロでは、温めて食べるキャラメルチーズケーキ、東京23区で1位に選ばれたモンブランをモチーフにしたチーズケーキなど、毎年新しく個性的なチーズケーキを期間限定で新発売しています。

この季節限定チーズケーキは【1日1000個】、定番チーズケーキと合わせると【1週間で1万個】も売れるほどの超人気シリーズ。今年の新作は、秋の食材「焼き芋」を使った『芋ふわチーズケーキ』です。

実は「チーズケーキ」はフランスにはなく、「焼き芋」もフランスには美味しいものはありません。当店のサントスシェフは、日本にきて初めてチーズケーキを知り、焼き芋の美味しさを知りました。

日本在住23年（47歳だから、半分は日本人!!）にもなる日本通のシェフが作る、日本ならではの食材を洋菓子の技術でアレンジしたチーズケーキです。

さつま芋は「徳島県産 なんと金時」や「九州南部産 アヤ紫芋」のペーストを使用。なんと金時の濃厚な甘さと、紫芋でお芋らしい薄むらさきの秋色を表現し、上には角切りのさつまいもを散らしました。

チーズケーキなのにスフレのようなフワフワ食感は、たっぷりのメレンゲが入っているから。軽い口どけなのに、お芋のおかげでしっとり満足感もあります。冷やして美味しいのはもちろん、少しレンジでチンすると、まるで焼きたてのスフレのようにふわトロの新食感を楽しめます。

【商品名】芋ふわチーズケーキ

【内容量】1本入り（高さ約4.0cm×幅約5.5cm×長さ約16.5cm）

【販売店舗】クリオロ各店およびネットショップ、名古屋タカシマヤ

【発売日】名古屋タカシマヤ 8/31～9/6、クリオロ各店およびネットショップ 9/7～

【価格】1620円（税込）

ネットショップ
商品ページ↓



【『幻のチーズケーキ』について】

当店で通年・定番でご用意しているのが「幻のチーズケーキ」です。こちらは2004年ネットショップで販売開始当初、10分間で2000本売れたこともある看板商品。フランス産クリームチーズとたっぷりのメレンゲで、ふわふわで口に入れた瞬間になくなってしまふようなスフレ状態に焼き上げます。

これまでに販売した様々な味のオリジナルチーズケーキは、この『幻のチーズケーキ』をベースに、濃厚なチーズの味わいとスフレのように軽やかな食感を残しながら、様々な味に変化させたオリジナルスイーツです。



【当店のシェフ サントス・アントワーヌについて】

フランス・プロヴァンス地方出身、来日23年目。来日後は高級チョコレートメーカー ヴァローナ・ジャポ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してきたチョコレートのスペシャリスト。2003年エコール・クリオロをオープン。世界コンクール「世界パティスリー2009」にてプチガトー部門、アントルメ部門優勝および最優秀味覚賞を受賞。最も得意とするチョコレートの分野では、失敗しないチョコレートの製法「サントス式乳化法」を考案。お菓子作りで一番大切にしていることは「食感」で、本来あるべき食感を大切に、そして一口の中で様々な食感のハーモニーを楽しめるよう作っている。

