

滑らかさ、口どけの良さはそのままに、濃厚になって新登場！ 歴史と新しさを感じるスイーツ『ニューヨークチーズケーキ』新発売

(クリオロは10分に2000個完売した人気商品「幻のチーズケーキ」で有名。そのチーズケーキに新しい味が登場。) 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・アントワーヌ・フィリップ)は、9月12日(火)~9月18日(月)名古屋高島屋楽天うまいもの大会で先行発売後、9月20日(水)より新商品『ニューヨークチーズケーキ(¥1890 税込)』を発売します。



どうしてニューヨークチーズケーキ？

2016年5月にクリオロは移転して「身近な贅沢」をコンセプトとしてクリオロの歴史と新しい時代を両方感じられるお店にしたいと思い、今の落ち着いた雰囲気のお店に生まれ変わりました。そこでもう少しそんな雰囲気を感じられるスイーツを増やしたいということで、ニューヨークという街に着目して旅をしてみることに。そこで生まれたのがこのニューヨークチーズケーキです。

シェフ一番のこだわりは“究極の滑らかさ”

クリオロで一番人気の商品は「幻のチーズケーキ」。

ニューヨークでチーズケーキのお店、Junior's の元祖チーズケーキ、チーズケーキ専門店 Eleen's special cheese cake などを食べ歩き、クリオロのチーズケーキとはまた違った濃厚さを体感し、「ぜひクリオロでも！」と誕生したのが今回のニューヨークチーズケーキです。一言でニューヨークチーズケーキといってもお店によって味も形も異なっており、クリオロのニューヨークチーズケーキもサントスシェフならではの味に仕上がりました。何度も、何度も試行錯誤して、一番こだわったのは滑らかさ。チーズもナチュラルチーズとマスカルポーネの2種類をふんだんに使用しています。幻のチーズケーキとはまた違った“濃厚な滑らかさ”をお楽しみください。

