

## フランス人サントスシェフ×和食材「ゆず」 さっぱり爽やかな味わい『ゆずちーずけーき』発売

(10分間で2000本完売した人気商品「幻のチーズケーキ」。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、10月2日（火）～8日（月）名古屋高島屋の楽天うまいもの大会で先行発売後、10月9日（火）より『ゆずちーずけーき（¥1620税込）』を発売します。



### フランス人サントスシェフと和食材「ゆず」の融合

「世界パティスリー2009」にて世界最優秀味覚賞を受賞したフランス人サントスシェフはとにかく日本が大好き。今年シェフの日本滞在期間が25年目を迎え、フランス滞在期間よりも長くなった記念の年となりました。そこで、日本の食材を使ったスイーツを作りたい、という思いから「ゆずちーずけーき」が生まれました。クリオロ一番人気の「幻のチーズケーキ」の軽い口どけを残しながら、生のゆずの皮だけでなく実までふんだんに使い、ふわっと鼻から抜けていくさっぱり爽やかな味わいのチーズケーキに仕上げました。

### 濃厚だけれどふわっと消える、上品な口どけ

クリオロで一番人気の商品「幻のチーズケーキ」湯せんをしながらじっくりと丁寧に焼き上げる生地は、柔らかくて繊細な食感が特徴。濃厚な2種類のチーズが重たくなりすぎないように絶妙なバランスに保っています。「幻のチーズケーキ」の美味しさをそのまま残しています。

### ダイレクトに感じる柚子本来の味わい

一般的に香りを楽しまれることが多い柚子ですが、「ゆずちーずけーき」では、皮だけでなく実までたっぷり使い、柚子本来の味わいをしっかりと感じていただける一品になりました。チーズの濃厚な味わいと柚子独特の酸味とさっぱり爽やかな香りが素敵なハーモニーを醸し出しています。

### 遠くへのお届けも◎日持ちする冷凍ケーキ

冷凍便でお届けしますので、受け取り後すぐに冷凍保存すれば約3週間、冷蔵庫で5日間日持ちします。毎日ちょっとずつ食べたい、という方にもぴったりです。



本件に関するお問い合わせ【エコール・クリオロ株式会社】 広報担当 寺尾

■HP : <http://www.ecolecriollo.com>

■TEL : 03-5917-5037 ■e-mail : erika@ecolecriollo.com

■FAX : 03-3958-7458 ■住所 : 東京都板橋区向原3丁目9番2号 サントスビル3F