

PRESS RELEASE
プレス関係者各位

イーターリーが10月16日よりパネットーネの予約をスタート 創業200年以上の老舗の「ムッツィ・トンマーゾ」も国内初登場



イーターリー・アジア・パシフィック株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 西条 真義）は、2020年のパネットーネの予約を10月16日（金）より開始します。

イタリアのクリスマスケーキ“パネットーネ”は、イタリアではクリスマスツリーやリースと同じくらいに象徴的なもの。イタリア人は、新年の幸運と繁栄を象徴するケーキを華やかにラッピングして、クリスマス前にプレゼントする伝統があります。

イーターリーでは2020年パネットーネとして、定番の「ボニファンティ」のほか、今年はあらたにイタリアで創業から200年以上の歴史を誇る老舗、アンティカ・パスティチェリア・ムッツィ社の「ムッツィ・トンマーゾ」を日本国内ではじめての取り扱いします。そのままギフトとして気軽に贈れる華やかなパッケージも魅力です。パネットーネの予約は10月16日（金）から11月1日（日）まで、イーターリー公式通販サイトまたはイーターリー店舗にて承ります。

■イーターリー公式通販サイト 11月6日（金）着荷予定 <https://shop.eataly.co.jp/>

■イーターリー店舗 11月6日（金）からお引き渡し

EATALY NIHOMBASHI イーターリー日本橋
〒103-8001 東京都中央区日本橋室町1-4-1日本橋三越新館B1
電話：03-3527-9660

EATALY MARUNOUCHI イーターリー丸の内
〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1、JR東日本東京駅B1
電話：03-3217-7070

EATALY HARAJUKU イーターリー原宿
〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1丁目14-30 ウィズ原宿 3F
電話：03-6432-9080



NEW
PANETTONE AMARENA FABBRI 500G
パネットーネ アマレーナ 500G

ムッツィ・トンマーゾ 国内初登場
(アンティカ・パスティチェリア・ムッツィ社)

1795年、創業者のトンマーゾ・ムッツィがウンブリア州の小さな工房で菓子職人としてスタートし、複数のパティスリーブランドを所有するほど大きく成長しました。その中のひとつ、「ムッツィ・トンマーゾ」はアンティカ・パスティチェリア・ムッツィの創始者に捧げられており、父から子へと酵母と共に受け継がれたレシピや製法を忠実に使用して作られています。酵母によるゆっくりとした発酵により、柔らかく香り豊かな味わいの生地が生まれ、新鮮なバター、卵、オレンジの砂糖漬け、スルトナレーズン、バニラなど使用する素材にもこだわる事で、イタリアのクリスマスを彩る特別なパネッtoneが生み出されています。



NEW

PANETTONE CLASSICO LINEA VINTAGE 1KG

パネッtone クラシコ 1KG

¥4,300 (税抜)

イタリアのクリスマスの定番菓子パネッtoneを代表する、砂糖漬けのフルーツとスルトナレーズンがたっぷりと練り込まれたクラシックタイプのパネッtone。代々受け継がれている酵母を使用し、時間をかけて発酵させた柔らかく香り高い生地に砂糖漬けのフルーツの甘みや酸味が絶妙なハーモニーを生み出しています。

NEW

PANETTONE AMARENA FABBRI 500G

パネッtone アマレーナ 500G

¥2,980 (税抜)

代々受け継がれている酵母を使用した柔らかく香り高い生地にポーロニャとモデナで主に生産されているサワーチェリー、アマレーナの砂糖漬けが酸味と甘みのアクセントになっています。レーズンや砂糖漬けのフルーツを使用していない商品です。



NEW

PANETTONE CREMA ARANCIA E GOCCE DI
CIOCCOLATO 500G

パネッtone オレンジクリーム&チョコレート 500G

¥2,980 (税抜)

伝統的なパネッtoneのおいしさをそのままに、オレンジクリームとチョコレートチップを散りばめた新しいレシピを生み出しました。代々受け継がれている酵母を使用した柔らかく香り高い生地にオレンジの爽やかな香りとチョコレートチップの食感がアクセントになっています。レーズンや砂糖漬けのフルーツを使用していません。

NEW

PANETTONE PERE E CIOCCOLATO 500G

パネッtone

洋梨チョコレート 500G

¥2,980 (税抜)

洋梨の砂糖漬けとチョコレートチップを散りばめたパネッtoneは昔からイタリアで親しまれている味わいです。代々受け継がれている酵母を使用した柔らかく香り高い生地に洋梨の優しい甘さとチョコレートチップの食感がアクセントになっています。

<取材・掲載についてのお問合せ先>

PR事務局 株式会社ワグ 担当：会津 TEL: 03-5791-1500 FAX: 03-5791-0015

MAIL: aizu@wag-inc.co.jp

ボニファンティ

(ボニファンティ社)

1932年創業以来、最高品質のペストリーを作ってきた「BONIFANTI」はイタリアパティスリー界のトップブランドの1つ。当時は主にベーカリーとして営業。1930年代にヴィンチェンツォ・ボニファンティが当時あまり知られていなかったお菓子パネットーネの生産に集中することを決意。その後、3世代に渡りイタリアのクリスマスに欠かせない伝統的なパネットーネ作りを身が捧げ、天然酵母を使った生地、食欲そそる甘い香り、味わい深く、ふわふわな仕上がりの素晴らしいパネットーネを提供しています。



PANETTONE MILANESE BASSO 1KG

パネットーネ ミラネーゼ 1KG

¥3,900 (税抜)

イタリアのクリスマスの定番菓子パネットーネを代表する「ミラネーゼ」。伝統的製法で作られた香り高いオリジナルの生地と、中に入ったスルタナレーズン、砂糖漬のオレンジピールとシトロンピールのハーモニーをお楽しみください。

PANETTONE MARRON GLACES 1KG

パネットーネ マロングラッセ 1KG

¥4,900 (税抜)

イタリアのクリスマスの定番菓子パネットーネ。クリスマス時期だけのとっておきの味わい。マロングラッセが溢れる程入った逸品です。香り豊かなマロンの風味をお楽しみいただけます。

< EATALYについて >

イタリアトリノに本店を構え、大規模なイタリア食材専門店「エノガストロミーショップ」として展開しているイータリーは、現在、ミラノ、ローマ、ニューヨーク、ロサンゼルス、パリなど全世界に40店舗を展開。イタリア食文化の魅力を伝えています。日本ではEATALY NIHOMBASHI、EATALY MARUNOUCHIに続き、2020年6月に3店舗目となるEATALY HARAJUKUをオープン。

※エノガストロミーとは、ワインを意味するENO（エノ）とGASTROMY（ガストロノミー） 美食学、料理法、食習慣の2語をあわせた言葉で、これらを総称するものです。

▶イータリー公式HP <https://www.eataly.co.jp/>

▶イータリー公式通販サイト <https://shop.eataly.co.jp/>

▶インスタグラム <https://www.instagram.com/eataly.tokyo/>

▶フェイスブック <https://www.facebook.com/EatalyTokyo>

▶YouTube <https://www.youtube.com/channel/UC2SuSzMZBo7EAIEQJHAmEQ>

<取材・掲載についてのお問合せ先>

PR事務局 株式会社ワグ 担当：会津 TEL: 03-5791-1500 FAX: 03-5791-0015

MAIL: aizu@wag-inc.co.jp