

PRESS RELEASE
報道関係者各位

ホームパーティーの手土産はEATALYで！
イタリアの伝統的なクリスマス菓子「BONIFANTI」のパネッtone、
「Venchi」140周年＆クリスマス限定商品を
11月12日（月）に発売



イーター・アジア・パシフィックは 2018年11月12日（月）、イタリアの伝統的なクリスマス菓子「BONIFANTI（ボニファンティ）」のパネッtoneと、イタリアピエモンテを本拠とするチョコレートブランド「Venchi（ヴェンキ）」の140周年特別コレクション、並びにクリスマスの限定商品をEATALY(イーター) グランスタ丸の内店、日本橋三越店で発売します。パネッtoneはイタリアのミラノが発祥の地とされる、数百年にわたって受け継がれてきた伝統的な発酵菓子。1932年以来、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つです。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tone作りを身に捧げ、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toneを提供しています。

イタリアでは昔から、「Periodo Natalizio」と呼ばれるクリスマスシーズンに、パネッtoneを朝食から夕食後のデザートとして食べられる習慣があり、街では所狭しとかわいらしい包装に包まれたパネッtoneが積み上げられ、連日のようにそれを求めるお客さんで賑わいます。この時季はホームパーティーの手土産としてもぴったりです。

「Venchi」のクリスマス限定商品は、バッグ型缶に入ったギフトボックス、ティバアとチョコレートのセット、アドベントカレンダーなど、大人から子どもまでがクリスマス気分を楽しめるセットを用意。140周年をお祝いするスペシャルコレクションは、人気のクレミノや定番ジャンドウイオットのアソート、チョコキピアと新商品のティラミスやカプチーノチョコなどを詰め合わせたギフトボックスなどを取り揃えました。140周年パッケージは「Venchi」の歴史を物語る美しいイラストレーションやコラージュでデザインされています。



LARGE ANNIVERSARY GIFT BOX
クレミノとジャンドウイオットのアソート
税込 ¥5,400 (本体価格 ¥5,000)

「BONIFANTI」パネッtone

- 予約期間：2018年11月1日（木）～11月11日（日）
- 一般発売日：2018年11月12日（月）
- 販売店舗：EATALYグランスタ丸の内店 TEL:03-3217-7070 /EATALY日本橋三越店:03-3527-9660

<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

PANETTONE (パネトーネ) とは

パネトーネはイタリアのミラノが発祥の地とされている菓子パンで、数百年にわたって受け継がれてきた伝統的な発酵菓子です。一般的にはブリオッシュ生地の中に、レーズン、プラム、オレンジピールその他のドライフルーツを刻んだものを混ぜ込んで焼き上げた、甘く柔らかなドーム型の菓子パンで「大きなパン」の意味です。卵黄とバターをたっぷり使って熟成発酵させた柔らかな生地にチョコレートやドライフルーツを混ぜ合わせてドーム型に焼き上げます。パネトーネ種乳酸菌という天然酵母を使用しているため約半年間の賞味期限をもっているのも特徴です。



「BONIFANTI」パネトーネ ラインナップ



PANETTONE MILANESE BASSO

パネトーネ ミラネーゼ

ベーシックでシンプルにパネトーネを味わえる代表作。Bonifantiの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ー・レーズン、砂糖漬け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。

左：1kg : 税込 ¥ 3,996 (本体価格 ¥ 3,700)
右：500g : 税込 ¥ 2,970 (本体価格 ¥ 2,750)



PANETTONE PERE E CIOCCO

パネトーネ 洋梨とチョコレート

シェフに生み出された、洋ナシとチョコレートの融合。砂糖漬けた洋ナシとダークチョコレートの最高の組み合わせをお楽しみください。

1kg : 税込 ¥ 4,536 (本体価格 ¥ 4,200)



PANETTONE CIOCCOLATO

パネトーネ チョコレート

Bonifantiの独自製法により、ヘーゼルナッツアイシングで、焼き上げた柔らかなパネトーネをコーティング。中にはダークチョコレートが入っており、豊かなチョコレートの風味が広がります。

1kg : 税込 ¥ 4,536 (本体価格 ¥ 4,200)



PANETTONE MARRON GLACES

パネトーネ マロン

クリスマス時期だけの、とっておきの喜び。マロングラッセがあふれる程入った逸品です。至福の時をお楽しみください。

1kg : 税込 ¥ 4,968 (本体価格 ¥ 4,600)

<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

「Venchi」140周年スペシャルコレクション&クリスマス限定商品一例



上：ANNIVERSARY HERITAGE METAL TIN

ジャンドウイオットのアソート（缶）
税込 ¥4,320（本体価格 ¥4,000）

下：ANNIVERSARY GIANDUIOTTI GIFT BAG

ジャンドウイオットのアソート（ギフトバッグ）
税込 ¥3,240（本体価格 ¥3,000）



左：TEDDY BEAR PLUSH WITH CHOCOLATES

テディベアとチョコレートのセット 税込 ¥5,940（本体価格 ¥5,500）

右：ADVENT CALENDER

12月25日までのアドベントカレンダー 税込 ¥3,240（本体価格 ¥3,000）



WINTER MINI BOOK

チョコヤピア2種のアソート。2018年の新デザイン
税込 ¥3,240（本体価格 ¥3,000）

Venchi
1878

1878年、シルヴィアーノ・ヴェンキはジャンドウイヤおよびイタリアの菓子の発祥の地であるイタリア トリノにチョコレートショップを開きました。Venchi はそれ以来、職人技あふれるチョコレートを作り続けています。バラエティに富んだチョコレートやジェラートは、すべて丹念に選ばれた天然の素材で作られ、ジャンドウイオットやヌガチンなどの数世紀の歴史を持つイタリアのレシピから、モデナ バルサミコピネガーチョコレートなどのより革新的で冒険的なフレーバーの組み合わせに至るまで独自の味の世界を展開しています。Venchi は、世界各国に 60 を超える旗艦店を持ち、シンガポール、英国、ドイツ、アメリカ、ブラジル、中国、香港、韓国などの 65 か国に輸出されています。

EATALYについて

EATALYは、イタリア中の高品質な食材を集めたイタリアフードマーケットです。現在イタリアに21店舗、他ニューヨークやドバイなどに40店舗、日本では「グランスタ丸の内」と「日本橋三越」の2店舗を展開し、生ハム、チーズ、ワイン、パスタ、オーブオイル、ジェラートなどのイタリア食材のテイクアウトと、レストラン・カフェ等のイートインを兼ね備えています。それぞれの店舗では「EAT BETTER, LIVE BETTER（よい食事は人生をより豊かにする）」というマニフェストのもと、「EAT,SHOP,LEARN（買う・食べる・学ぶ）」という3つの活動を通して、イタリア食材と食文化、持続可能な生産を行うイタリアの地方の生産者の顔とストーリーを伝えながら、食を通じて広がる上質なライフスタイルを提唱しています。

▶公式HP <http://www.eataly.co.jp/>

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

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

＜一般のお客様からのお問合せ先＞

EATALY グランスタ丸の内店 TEL：03-3217-7070 / EATALY日本橋三越店 TEL：03-3527-9660

＜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