

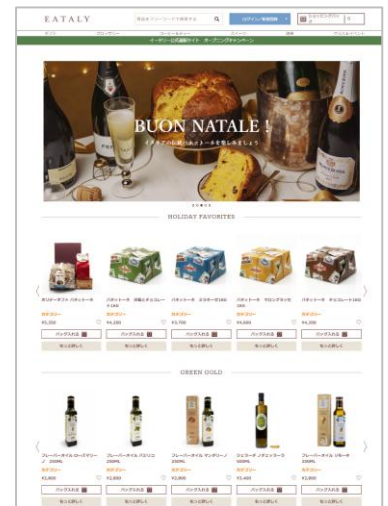
PRESS RELEASE
プレス関係者各位

伝統的な本物のイタリア食材をもっと身近に。 イーターの公式通販サイトが2019年12月5日にオープン



イーター・アジア・パシフィックは2019年12月5日（木）、EATALY(イーター)の公式通販サイトをオープン。ローンチ時は、イタリアからの直輸入食材に拘り、厳選された商品約140点を販売します。パスタは、カサレッチャ、ヴェスビオ、ズイツティ コルティリ ガーティ、カラマリに代表される『Afeltra(アフェルトラ社)』との職人氣質な商品を中心に、『Morelli(モレリ社)』のミス(トウモロコシ) やリゾ(コメ) パスタなどのグルテンフリーのパスタまで、幅広く取り揃えています。

また、イタリアのクリスマスの定番、ボニファンティ社の「パネットーネ」も4つのバリエーションで販売。オープニングキャンペーンとして、サイト掲載の「パネットーネ」をご購入いただいた方を対象としたクラシクトートバッグの先着プレゼントなども実施しています。今後は生ハムやチーズ、ワインなども展開する予定です。この機会にぜひ、イーター公式通販サイトにお越しください。



公式通販サイト <https://shop.eataly.co.jp/>

<キャンペーン1>

サイトに掲載されているパネットーネを購入いただいた方に先着でクラシクトートバッグをプレゼント。

※パネットーネは4種類すべてが対象です。

※クラシクトートバッグは1回のお会計に対して1個とさせていただきます。

※バッグのお色は選べません。

※無くなり次第終了となりますのでご了承ください。



<キャンペーン2>

新規会員登録の方に500ポイント進呈いたします。

お誕生月のお買い物に充当していただけます。

※注意事項・すでにイーターカード、イーターモバイルアプリで会員登録されている方はプレゼント対象外となります。



PANETTONE (パネトーネ) について

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。一般的にはプ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。



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ナ・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)



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。砂糖漬けし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)

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、オリーブオイル、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/> ▶公式通販サイト <https://shop.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