

ECサイト「collective.」にて完全グルテンフリーのクッキー缶を数量限定で新発売

Ristorante-italiano Etruschiが手掛ける贅沢な大人向けのクッキー缶「Cookies by Etruschi -night- gluten free」

国内外のウェディング、MICEマネジメント、レストラン事業をはじめ、ホスピタリティを通じて上質なライフスタイルを提案するTAKAMI BRIDAL(高見株式会社 本社：京都市下京区、代表：高見重行)が運営するオンラインストア「collective. (collective-store.com)」は、東京・表参道の一軒家イタリアンレストランRistorante-italiano Etruschi (レストランテ イタリアーノ エトゥルスキ) のパティシエが焼き上げる、完全グルテンフリーのプレミアムクッキー缶「Cookies by Etruschi -night- gluten free」を8月6日(木)より数量限定で販売開始いたします。



collective. (コレクティブ) は、“大切な方と過ごす特別なひとときや、何気ない日常を豊かに彩る”をコンセプトに、世界各国から厳選したワンランク上のアイテムを取り揃えるオンラインストアです。この度、イタリアの権威あるグルメガイドGAMBERO ROSSO (ガンベロ・ロッソ) にて7年連続受賞の実績をもつEtruschiによる完全グルテンフリーの本格クッキー缶「Cookies by Etruschi -night- gluten free」を新たに発売いたします。

レストランの厨房でパティシエが1枚ずつ丁寧に焼き上げたクッキーは、素材選びから香りの立ち方、口どけに至るまで緻密に計算し尽くされた、まるで“一皿のドルチェ”のような仕上がり。体に優しい安心感と、レストランメイドでしか叶わない贅沢で洗練された大人の味わいを両立させました。ワインやシャンパンとのペアリングにも最適な「生姜レモン」「山椒きな粉」「ショコラベッパー」の3種のフレーバーを詰め合わせています。ご自身の至高のひとときに優雅な華を添えるご褒美として、また大切な方へのお洒落なギフトとして、ぜひこの機会にプレミアムなペアリング体験をお愉しみください。

(商品詳細：collective-store.com/products/cookies-by-etruschi-night-gluten-free)

また、新発売を記念し、8月19日(水)から8月25日(火)まで銀座三越 本館3階 GINZAステージにて開催されるMAGNOLIA WHITE JEWELRYのポップアップストアにてクッキー缶を販売をいたします。皆様のお越しを、心よりお待ちしております。

collective.

collective.は、特別な日から日常のひとコマまで、すべてのシーンに寄り添うオンラインストアです。インポートドレスサロン・MAGNOLIA WHITEとビスポークサロン・KNOX & TAYLORが培ってきた審美眼で、国内外から「本当に良いもの」だけをセレクトしました。

web. collective-store.com instagram. [@by_collective](https://www.instagram.com/by_collective)

商品情報

■ 「Cookies by Etruschi -night- gluten free」 ¥5,400 (税込)

表参道の静寂に佇む一軒家レストランRistorante-italiano Etruschiの、パティシエが厨房で一枚ずつ丁寧に焼き上げたレストランメイドのクッキー缶。

ワインやシャンパンとのペアリングにもおすすめのnightシリーズよりスパイス香るグルテンフリーのクッキー缶を数量限定でお届けいたします。イタリアで最も権威あるグルメガイドGAMBERO ROSSOにて7年連続受賞するEtruschiが手掛けるのは、素材選びから香りの立ち方、口どけの食感に至るまで、緻密に計算し尽されたまるで一皿のドルチェのような一缶。

体に優しい完全グルテンフリーでありながら、レストランメイドでしか叶わない贅沢で洗練された大人な味わい。特別な日の贈り物や、ご自身の至高のひとつときに優雅な華を添えるペアリングクッキー缶をお楽しみください。



〈生姜レモン〉

オーガニックレモンを種以外丸ごと使用した、自家製レモンペーストの豊かな酸味と心地よい苦味。和三盆で優しく炊き上げた生姜のコンフィチュールがピリッと高貴に香り立ちます。共に生地に練り込むことでレモンの爽やかさと生姜の余韻が織りなす、上質な一枚です。

原材料：米粉、ココナッツオイル、アーモンドパウダー、和三盆、レモンペースト、ジンジャーパウダー、生姜のコンフィチュール、レモン果汁、塩



〈山椒きな粉〉

Ristorante-italiano Etruschiのプティフルから着想を得た、上品で贅沢な一品。きな粉の香ばしさに花山椒の華やかな香りとピリッとした刺激、さらにレモンの爽やかさを忍ばせました。一度食べるとクセになる味わい深い一枚です。

原材料：米粉、ココナッツオイル、アーモンドパウダー、和三盆、きな粉、レモン果汁、花山椒、塩、レモン皮



〈ショコラペッパー〉

贅沢に練り込んだヴィーガンショコラの濃厚な味わい。柑橘が香る高貴なスパイス・バタックペッパーが爽やかな余韻を添える、洗練された一枚です。奥深く濃厚な味わいをお楽しみください。

原材料：米粉、ココナッツオイル、アーモンドパウダー、ヴィーガンチョコ、和三盆、カカオパウダー、レモン果汁、バタックペッパー、塩

**Ristorante-italiano Etruschi** (リストランテイタリアーノ エトゥルスキ)

東京・表参道に位置する一軒家イタリアンレストラン。

「素材」「味わい」「しつらえ」が三位一体となった姿を一皿一皿で表現し、多くの美食家にご愛顧いただいております。

address. 東京都港区南青山3-15-12

web. etruschi.jp

instagram. [@etruschi1996](https://www.instagram.com/etruschi1996)