報道関係者各位

2026年10月30日
TAKAMI HOLDINGS株式会社

“生”の白トリュフが香るプレミアムなクッキー缶「白トリュフのクッキー」

「collective.」にて表参道のイタリアン「Ristorante-italiano Etruschi」冬限定の一品を販売

国内外のウエディング、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（リストランテ イタリアーノ エトゥルスキ）のパティシエが焼き上げる、“生”の白トリュフが香る特別なクッキー缶「白トリュフのクッキー」を10月30日（金）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）にてドゥエ・フォルケッテ8年連続受賞の実績をもつEtruschiより、“生”の白トリュフが香るプレミアムなクッキー缶「白トリュフのクッキー」をお届けいたします。

缶を開けた瞬間に広がるのは、白トリュフが放つ芳醇な香り。その高貴な香りをそのままお届けしたく、“生”の白トリュフを贅沢に使用し焼き上げました。サクサクとした軽やかな食感の中に広がる白トリュフならではの奥深い香りと余韻。甘さを抑えた洗練された味わいは、ティータイムはもちろん、シャンパンやワインのお供としても最適です。

本商品は特別仕様のリボンで丁寧にラッピングを施してお届けいたします。

大切な方への心温まるホリデーギフトや手土産としてはもちろん、今年1年を頑張ったご自身への特別なご褒美として、贅沢で心満たされるひとときをぜひお愉しみください。

（商品詳細：collective-store.com/products/whitetrufflecookies）

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

〈本リリースに関するお問い合わせ先〉
TAKAMI HOLDINGS株式会社（takami-hd.com）
広報・PR：伊藤
address. 東京都港区南青山3-17-14 中山ビル6F
tel. 03-3796-2235　fax. 03-3796-2236
mail. y-ito@takami-hd.com

© TAKAMI HOLDINGS 2026.All rights reserved.

商品詳細

「白トリュフのクッキー」　¥8,800（税込）

表参道の閑静な場所に佇む一軒家イタリアンレストラン「Ristorante-italiano Etruschi（エトゥルスキ）」から、この冬だけの特別なクッキー缶を数量限定でお届けいたします。
缶を開けた瞬間に広がるのは、白トリュフが放つ芳醇な香り。その高貴な香りをそのままお届けしたく、“生”の白トリュフを贅沢に使用することにこだわりました。
贅を尽くしたクッキーで、心満たされるひとときをお過ごしください。

［原材料］小麦粉、バター、粉糖、アーモンドパウダー、鶏卵、生クリーム、
　　白トリュフオイル、白トリュフ、塩、玉ねぎパウダー
［サイズ］長さ約12.4㎝×幅約8㎝×高さ約3.7㎝
［重　量］約100g

Ristorante-italiano Etruschi・関連商品

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

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。小麦粉を使用せず、体に優しい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です。

〈生姜レモン〉厳選した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高貴に香り立ちます。
〈山椒きな粉〉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。
〈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。

「Cookies by Etruschi -night-」　¥4,860（税込）

芳醇に香るオリーブとさわやかに広がるバジル、塩バターの深いコク。
夜の余韻に浸る、大人の「塩気と香り」。シャンパンや軽やかな赤ワインとともに。

〈オリーブ〉完熟オリーブの豊かな風味と塩味がワインのお供にも最適な大人のためのクッキーです。
〈バジル〉摘みたてのフレッシュなバジルをふんだんに使用。香りが口いっぱいに広がります。
〈塩バター〉発酵バターの芳醇な香りに、まろやかな藻塩の塩味が引き立つ一枚。

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

© TAKAMI HOLDINGS 2026.All rights reserved.