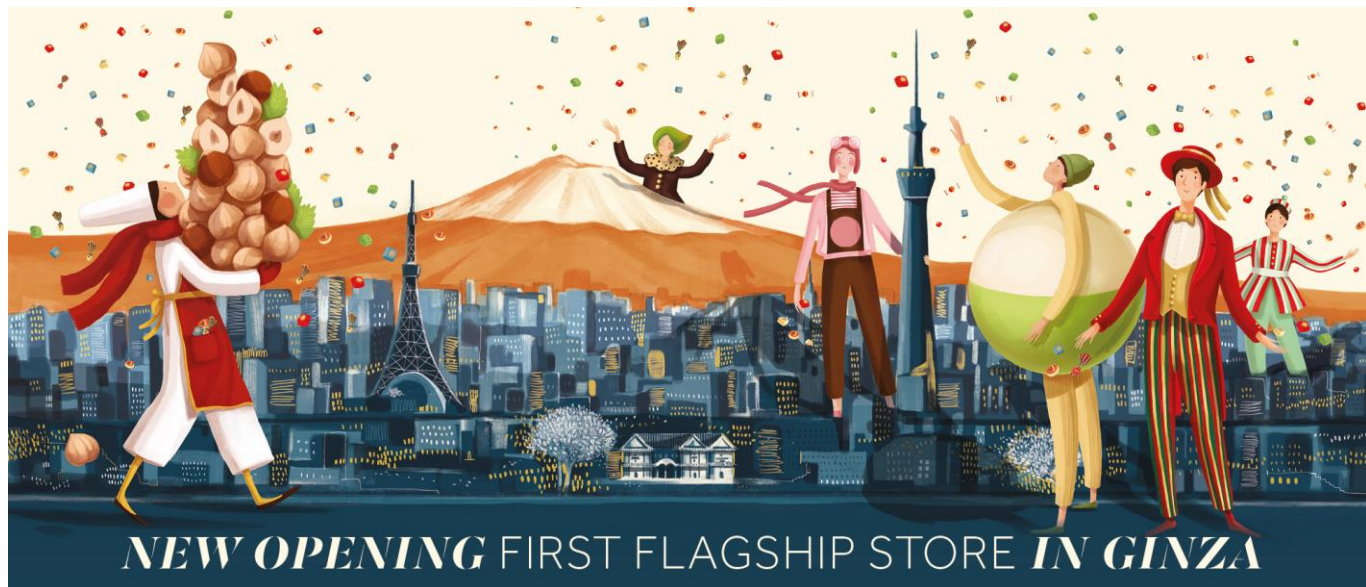


Venchi
1878

イタリアで創業141年の老舗チョコレート・ジェラート専門店「Venchi(ヴェンキ)」
12月12日(木)日本第1号店(銀座店)オープン初日
お買い物先着141名のお客様にミニコーンジェラートをプレゼント!



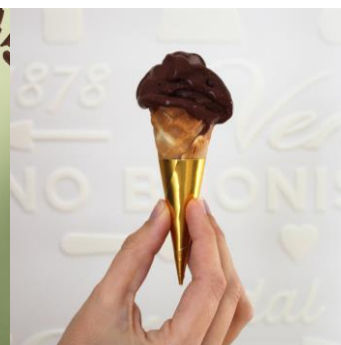
ヴェンキ銀座店完成予想図



チョコレート



ジェラート



ミニコーンジェラート※非売品

2019年12月12日(木)AM9時より、イタリアで創業から141年続く老舗高級チョコレート・ジェラート専門店「ヴェンキ(Venchi)※以下『ヴェンキ』」の第一号店を銀座松屋通りにオープンします。この記念すべきオープン初日、銀座店でお買い物されたお客様、先着141名にミニコーンジェラートをプレゼントします。

ヴェンキは1878年、イタリア菓子の発祥の地であるトリノにチョコレートショップとして開業。現在は世界各国に100を超える直営店を持ち、70か国に輸出されています。銀座店では、丹念に選ばれた天然の材料を中心に作られているチョコレートを90種類以上取り揃え、自分の好みで1粒から選ぶことができる量り売りの形式のPICK&MIXのチョコレートやギフトボックスなど、バラエティに富んだラインナップとなっています。

また、ジェラートラボを併設し、合成香料、フルーツアロマ、着色料、添加物の使用を抑え、鮮度にこだわったジェラートを提供。ジェラートはハーゼルナッツとチョコレートのハーモニーが美味しいクレミノ、ダークチョコレートのクオール ディ カカオ、ピスタチオなどのイタリアらしい16種類のフレーバーで、これまで海外でしか味わうことのできなかったヴェンキのジェラートが手軽に楽しめます。

<取材・掲載についてのお問合せ先>

PR事務局 株式会社ワグ TEL: 03-5791-1500 FAX: 03-5791-0015
林 五郎(hayashi@wag-inc.co.jp) 会津 裕子(aizu@wag-inc.co.jp)

〈チョコレート〉

キュボット チョキヤビア

キャビアのような細かいチョコをまぶした一口サイズのチョコレート。
Chocolate(チョコレート)とCaviar(キャビア)をかけたネーミング。ダークチョコレート、クレームブリュレ、ジャンドウーヤクリーム、ピスタチオ ジャンドウーヤ、ジンジャーのスパイシーなアロマを感じるクレームサブレの5種類のフィリングをご用意しています。

価格:単品1gあたり 17.3円(税込)/1個 約330円(税込)



ジャンドウイオット

1878年に誕生のヴェンキの歴史的レシピ。ローストしたピエモンテ特産ハーゼルナッツとカカオを組み合わせたものです。60%ダークチョコレート、ハーゼルナッツ32%以上入り、ベネズエラ産カカオ入り、75%カカオ使用、砂糖無添加の5種類をご用意しています。

価格:単品1gあたり 17.3円(税込)/1個 約140円(税込)



クレミノ

3層の四角いチョコレート。ホワイトチョコレート、ピスタチオ、アーモンドペースト入りダークチョコレート、ベネズエラ産カカオブレンドの4種類をご用意しています。

価格:単品1gあたり 17.3円(税込)/1個 約185円(税込)

ギフトボックス 3,456円(税込)



〈ジェラート〉

GELATO/ジェラート*

Piccolo /ピッコロ (S)	up to 2 flavours / 2フレーバーまで	702円 (税込)
Regolare /レゴラーレ (M)	up to 3 flavours / 3フレーバーまで	864円 (税込)
Grande /グランデ (L)	up to 4 flavours / 4フレーバーまで	1,080円 (税込)

EXTRA/エクストラ

GOURMET CONE/CUP

グルメコーン/カップ +108円(税込)
トッピングは3種よりお選びいただけます。



クオール ディ カカオ
ダークチョコレートジェラート

クレミノ
ハーゼルナッツ&チョコレート

アズテコ
エクストラダーク
チョコレート ソルベ

ブルット マ ブォーノ
ハーゼルナッツ入り
ミルクチョコレート

ジャンドウイオットベネズエラ
チョコレート&
ハーゼルナッツペースト

ピスタチオ
濃厚なピスタチオ

ハーゼルナッツ
香ばしいハーゼルナッツ

ヴェンキクリーム
カスタード ジェラート

全16種類

バニラ
洗練されたバニラ

マスカルポーネ&
キャラメラズドフィグ
キャラメリゼされたイチジク

ストロベリー
ストロベリーソルベ

マンゴー
マンゴーソルベ

ラズベリー
ラズベリーソルベ

ティラミス
クリーミーなティラミス

カプチーノ
エスプレッソ&ミルク

ストロベリー
ストラチャッターラ
ストロベリー&
チョコレートチップ

〈店舗概要〉

名称: ヴェンキ 銀座店 Venchi Ginza
所在地: 〒104-0061 東京都中央区銀座4-3-2
電話番号: 03-5579-5930
営業時間: 平日 9:00~21:00、土日祝日 9:00~21:00
定休日:なし ※1月1日は休業予定

ウェブサイト: <https://venchi.co.jp>

Instagram: @venchi_jp (https://Instagram.com/venchi_jp)

Facebook: <https://www.facebook.com/VenchiJP/>

Twitter: <https://twitter.com/VenchiJP>

〈会社概要〉

名称: ヴェンキ・ジャパン株式会社
所在地: 〒106-0047 東京都港区南麻布1丁目6番8号 南麻布古川ビル5階
電話番号: 03-6381-7480
設立: 2019年2月14日
資本金: 1億5千万円(+ 資本準備金1億5千万円)
代表取締役社長: 小崎 正貴

〈Venchi(ヴェンキ)について〉

1878年、シルヴィアーノ・ヴェンキはジャンドゥー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。ヴェンキはそれ以来、職人技あふれるチョコレートを作り続けています。2000年にピエモンテ州クーネオから別のマスターショコラティエとしてPietro Cussino氏を迎えました。Cussinoは情熱家として知られ、彼が作るラム酒で満たされたcuneesi チョコレートも有名でした。ヴェンキ社の専門知識と経験をCussino氏と共有し、ヴェンキ社は新たな歴史を歩み始めました。2007年より新たにジェラートのレシピ開発をスタートしました。バラエティに富んだチョコレートやジェラートの原料の多くは、丹念に選ばれた天然のものを中心に使われ、ジャンドゥイオットやヌガティーヌなどの数世紀の歴史を持つイタリアのレシピから、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。

〈銀座1号店のファサードのこだわり〉

日本初の銀座店舗のファサードのパターンはまさにイタリアのクリエイティブです。ヴェンキ140周年を記念して、昨年、ヴェンキは30種類以上ものヴィンテージ広告、ラベル、ポスター、ロゴを使ったコラージュをつくりました。コラージュはカラフルでジョイフルであると同時に、オーセンティックでした。そして、このコラージュをさらに発展させました。花、葉、鳥のような自然描写の18世紀イタリアの伝統的な絵の上に、140周年のコラージュを転写しました。そしてさらに、ヴェンキのジェラートを象徴する小さなスプーンのパターンを載せ、軽さとフレッシュさを加えたのです。こうしてつくられた銀座店のファサードは、3段階の楽しみ方ができます。遠目からみると、花・葉・鳥のモチーフで、近づくると小さなスプーンで描かれていることがわかり、さらに小さなスプーンの中を覗き込むとヴィンテージコサージュがみえるのです。ぜひ実店舗でお確かめいただきたいポイントです。



拡大図



ヴェンキ140周年
コラージュ

〈一般のお客様からのお問合せ先〉

ヴェンキ お客様専用窓口 TEL:0120-560-746(平日 9:00-18:00)

〈法人のお客様からのお問合せ先〉

ヴェンキ・ジャパン株式会社 TEL: 03-6381-7482

〈取材・掲載についてのお問合せ先〉

PR事務局 株式会社ワグ TEL: 03-5791-1500 FAX: 03-5791-0015
林 五郎(hayashi@wag-inc.co.jp) 会津 裕子(aizu@wag-inc.co.jp)