



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2022年3月1日

「Bean to Home®」を提唱するベルギー王室御用達ショコラティエ

ホワイトデーにおすすめ！

ピエール マルコリーニのカフェから、チョコレートの魅力あふれる新メニューが登場



ピエール マルコリーニ（株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン、本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷、代表取締役：蒲田考一）は、3月1日（火）から、ピエール マルコリーニ 銀座本店と名古屋店のカフェで、ホワイトデーに向けた新メニューを提供します。

新メニューは、「マルコリーニ フォンダン ショコラ」「デギュスタシオン ドゥ カカオ」の2品。焼きたてを提供する「マルコリーニ フォンダン ショコラ」は、ナイフを入れると中からカカオの風味豊かなガナッシュがとろりと溶け出して濃厚な味わい。温めることでカカオ本来のほのかな酸味も感じていただけます。

「デギュスタシオン ドゥ カカオ」は、カカオ豆、カカオパルプ(果肉)、カカオピール(皮)など、普段はなかなか味わえない『カカオ』の各部位を楽しんでいただけます。

また、真っ赤なハート型のケーキ、人気の「ガトー クール フランボワーズ」も登場します。カカオにこだわるピエール マルコリーニの贅沢なカフェメニューを、コーヒーや紅茶と共にゆっくりお楽しみください。「マルコリーニ フォンダン ショコラ」「ガトー クール フランボワーズ」は、テイクアウトも可能ですので、お家でゆっくり楽しみたいという方にもおすすめです。

※ 各メニュー数量限定のため、予定よりも早く提供終了となる場合がありますのでご了承ください。

メディア関係の皆様からのお問い合わせ先

株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-27-3 やまとビル 8階 Tel. 03-6865-6656

担当: 江森 e-mail: fumie.emori@marcolini.com mobile: 090-8454-0294

<https://pierremarcolini.jp>

■メニュー概要



*提供期間：3/1~3/下旬

Fondant au chocolat **NEW!** マルコリーニ フォンダン ショコラ

¥1,430 (税込)

ピエール マルコリーニこだわりのクーベルチュールをふんだんに使用したフォンダン ショコラ。温めることで、ケーキの中からカカオの風味豊かなガナッシュが溶け出し、またカカオ本来のほのかな酸味も感じられます。フランボワーズソース、バニラアイスクリームとともに楽しみください。お持ち帰りも可能です。

*テイクアウト用：1個864円（税込）にはフランボワーズソース、バニラアイスクリームは付いておりません。



*提供期間：3/1~

Dégustation de cacao **NEW!** デギュスタシオン ドゥ カカオ

¥1,980 (税込)

様々なかたちで「カカオ」をお楽しみいただけるメニューです。カカオ産地の異なる3種類のタブレット、ピエール マルコリーニのスペシャルティである「クール フランボワーズ」「ピエール マルコリーニ グラン クリュ」「ガトー ショコラ」、カカオの各部位から作った「カカオパルプ（果肉）のソルベ」「カカオ豆の糖衣がけ」「カカオティ（外皮）のジュレ」。カカオの魅力を余すところなくお楽しみください。



*提供期間：3/1~3/14

Gâteau cœur framboise ガトー クール フランボワーズ

¥1,100 (税込)

ピエール マルコリーニのショコラの中で人気 NO.1 のクール フランボワーズをケーキで表現しました。フランボワーズの香り高いビターガナッシュとホワイトチョコレートムースの至福の融合をお楽しみいただける一品です。お持ち帰りも可能です。

*テイクアウト用：1個972円（税込）

■取り扱い店舗

- ・ピエール マルコリーニ 銀座本店
東京都中央区銀座 5-5-8 Tel: 03-5537-0015 営業時間(CAFE)11:00~19:00 (L.O.18:30)
- ・ピエール マルコリーニ 名古屋店
名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1 Tel: 052-582-0456 営業時間(CAFE)11:00~19:00 (L.O.18:30)

*ショップ詳細はこちら→<https://pierremarcolini.jp/Page/shop.aspx>



1964年ベルギー生まれ。数々の名店で修業を重ねた後、ショコラティエとして独立。長年の功績が認められ、2015年ベルギー王室御用達を拝命。ベルギーを代表するショコラティエ。

「ピエール マルコリーニ」の最大の特徴はカカオへのこだわりです。20年以上にわたり、自らの手でカカオ豆からチョコレートをつくることに情熱を注ぎました。最高品質のチョコレートを作るため、毎年、希少なカカオを求め、世界中を旅しています。

前向きで情熱的、職人気質の「ピエール マルコリーニ」にとって、チョコレート作りは喜びと発見、創造力を掻き立てるものです。そして、それを共有することが自分の使命であると考えています。チョコレートを通じて人々に幸せを運び、同時にカカオ農園の人たちの想いを届けたいという情熱は「Bean to Home®」という言葉に表現されています。そこには、チョコレートを味わいながら、カカオ農園の人たちやカカオがたどってきた軌跡に思いを馳せて欲しいという願いが込められています。自らの喜びと発見をチョコレートに表現して、感動を分かち合いたいという強い想いを胸に、チョコレート作りに取り組んでいます。

2018年、創業以来使用していたカカオポッドのロゴマークを一新。羅針盤とイニシャルをデザインしたロゴマークが「世界を旅するショコラティエ - ピエール マルコリーニ」の新たなシンボルとなりました。モダンで洗練された新しいロゴマークのもと、五感を刺激し、感動を与えるチョコレートを作りたいという情熱を持って、カカオへのこだわりと創造力をさらに進化させています。

2020年10月、ミラノで開催されたWORLD PASTRY STARS 2020で、「ピエール マルコリーニ」は世界最優秀パティシエ - Best Pastry Chef in the world を受賞しました。25年以上にわたり培ってきたその革新的な創造力は高く評価されています。

◆ピエール マルコリーニの軌跡

- 1995年 クープ・デュ・モンド（パティスリー世界大会）で優勝し、ベルギーのクラーイネムに最初のアトリエを開設
- 1997年 ブリュッセルのグラン・サブロン広場に最初のブティックをオープン
- 1999年 工房を拡張し、ブリュッセル郊外のハーレンに移転
- 2001年 「Bean to Bar」の先駆者として美味しさと品質を追求するため、カカオ豆からチョコレートを生産することを決意
同年、東京に初のブティックをオープン（ピエール マルコリーニ 銀座本店）
- 2003年 パリのセヌ通りに最初のパリブティックをオープン
- 2004年 ブリュッセルに旗艦店グラン・サブロン・ストアをオープン
- 2009年 ピエール マルコリーニ自身が全製造プロセス（カカオ豆からチョコレートまで）を管理
- 2015年 ロンドンのメルルボン・ハイストリート37番地に最初のブティックをオープン
ピエール マルコリーニの名前が「プティ・ラルース・ディクショナリー」2016年版に掲載される
ピエールマルコリーニのメゾンがベルギー王立御用達を拝命
- 2016年 上海のK11超高層ビルに中国で最初のショップをオープン
- 2019年 ドバイのドバイモールに最初のブティックをオープン
- 2020年 WORLD PASTRY STARS 2020で 世界最優秀パティシエBest Pastry Chef in the world を受賞