



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2022年3月23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

ピエール マルコリーニのスプリングコレクション 2022

ストロベリーやフランボワーズなど、春らしいフレーバーの季節限定アイテムも新登場



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18日（金）から、ピエール マルコリーニ直営店で、スプリングコレクションを販売しています。

この春のテーマは『Jardin de printemps ~ スプリング ガーデン』。爽やかなストロベリー風味・カカオポッド形のフィナンシェが入った「パティスリー スプリング セレクション」、アルザスの蒸留酒に漬け込んだストロベリーとクーベルチュールを練り込んだ「ケーキ ショコラ フレーズ」、フランボワーズ入りのホワイトチョコレート「タブレット ブラン フランボワーズ」など、春らしいフレーバーのアイテムが新しい季節の訪れを感じさせます。

また、マカロンも、新しいギフトボックスに『スプリング ガーデン』のピンクのタグを添えて春らしい装い。淡いピンクを基調としたパッケージデザインは、春のお祝いや大切な方への贈り物にぴったりです。

数に限りがありますので、お早めにお求めください。

※ 数量限定のため、予定よりも早く販売終了となる場合がありますのでご了承ください。

※ 「パティスリー スプリング セレクション」「マカロン」は、販売時期、店舗によりセット内容が変わります。詳細は店舗でお尋ねください。

※ オンラインショップ (<https://pierremarcolini.jp>) では、「パティスリー スプリング セレクション」「ケーキ ショコラ フレーズ」のみ販売予定です。

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>

■商品概要



Patisserie Spring Selection

パティスリー スプリング セレクション 6個入り

¥2,160~¥2,376 (税込)

季節限定の「フィナンシェ ショコラ フレーズ」など、春の焼き菓子を淡いピンク色のボックスに詰め合わせました。春の贈り物におすすめです。*販売時期、店舗によりセット内容が変わります。

【販売期間】3月18日~5月31日 *オンラインショップでは4月中旬頃より販売予定



Cake chocolat fraise

ケーキ ショコラ フレーズ

¥1,836 (税込)

アルザスの蒸留酒に漬け込んだストロベリーとクーベルチュールを練り込んだ、しっとり贅沢な大人のためのケーキです。シャンパーニュとともに楽しみください。

【販売期間】3月25日~5月31日 *オンラインショップでは4月1日より販売予定



Tablette Blanc à la Framboise

タブレット ブラン フランボワーズ

¥2,106 (税込)

ピエール マルコリーニ オリジナルのホワイトチョコレートの中にドライフランボワーズ。フランボワーズのほのかな酸味が上品な甘さのホワイトチョコレートを引きたてます。

【販売期間】4月1日~ *直営店限定



Coffret de Macarons

マルコリーニ マカロン 4個入り/8個入り

4個入り¥1,842 8個入り¥3,354 (税込)

ヨーロッパ伝統のレシピに、ピエール マルコリーニのセンスとこだわりを掛け合わせて完成されたマカロンです。「ピスターシュ」「テ シトロン」「ローズ」など、オリジナルクーベルチュールと厳選した原材料を使用して作られたバラエティ豊かなフレーバーをお楽しみください。

*直営店限定 (ただし、羽田店では販売いたしません)

■販売期間

2022年3月18日(火)~5月31日(火)

■取り扱い店舗

- ・ピエール マルコリーニ 銀座本店
- ・ピエール マルコリーニ 羽田店
- ・ピエール マルコリーニ グランスタ東京店
- ・ピエール マルコリーニ 新宿店
- ・ピエール マルコリーニ 渋谷店
- ・ピエール マルコリーニ 名古屋店
- ・ピエール マルコリーニ ラゾーナ川崎店
- ・ピエール マルコリーニ オンラインショップ <https://pierremarcolini.jp>

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

*お問い合わせ：ピエール マルコリーニ ジャパン Tel. 0800-700-4560 (受付時間：平日 10:00~18:00)



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