



PIERRE MARCOLINI  
BRUSSELS

プレスリリース

2022年6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

## ピエール マルコリーニのカフェで楽しむ夏の限定メニュー

2022年夏のテーマは『Italian Summer』

イタリアの定番デザート“マチェドニア”をあしらったパフェとシチリアレモンを使ったエクレアが登場



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、6月1日（水）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、夏の限定メニューを提供します。

様々なフルーツを使用したイタリアのフルーツポンチ、“マチェドニア”をパフェで表現した「パフェ マチェドニア」、シチリア産レモンをふんだんに使用した「エクレア シチリア レモン」は、今夏のテーマ、『Italian Summer』にぴったりな爽やかな味わいに仕上げています。また、旬のダークチェリーをトップに添えた「フォレ ノワール」もご用意いたしました。

ピエール マルコリーニ 銀座本店と名古屋店のカフェで8月31日（水）までお楽しみいただけます。

※ 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丁目27-5 リンクスクエア新宿 15階（受付16階）

Tel. 03-4361-2237

担当: 足高 e-mail: kaori.ashitaka@marcolini.com

## ■メニュー概要

---



### Parfait Macedonia

#### パフェ マチェドニア

¥1,650 (税込)

様々なフルーツと白ワインのジュレを使用したイタリアのデザート、「マチェドニア」をパフェで表現しました。甘酸っぱいマンゴとブラッドオレンジのソルベと濃厚なジャンドゥーヤアイスの絶妙な味わいに、さくさくとした食感のピスタチオのフィアンティーヌがアクセントを加えています。味覚と食感のコントラストが楽しい、目にも鮮やかな夏のパフェです。



### Éclair au Citron Sicilien

#### エクレー シチリア レモン

¥880 (税込)

細長く焼いたシュー皮に、シチリア産レモンをふんだんに使用したレモンクリームをたっぷり詰め込みました。一口ほおぼるとレモンのしっかりとした酸味と爽やかな香りが口いっぱいに広がる、夏にぴったりのエクレーです。

\*テイクアウト：¥756 (税込)



### Forêt Noir

#### フォレ ノワール

¥972 (税込)

ドイツのシュヴァルツヴァルト（黒い森）地方伝統のチョコレートケーキを、ピエール マルコリーニのクーベルチュールと上質なキルシュヴァッサーを使用して、大人のデザートに仕上げました。優しい甘さのグリオットチェリー風味のホワイトチョコレートムースとキルシュで香りづけしたグリオットチェリーの酸味、カカオの力強さを感じられるビターチョコレートの組み合わせが絶妙な一品です。

## ■提供期間

2022年6月1日（水）～8月31日（水） \*フォレ ノワールは7月中旬頃まで

## ■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  
名古屋市名東区名駅 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ーン・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室御用達を拝命
- 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