



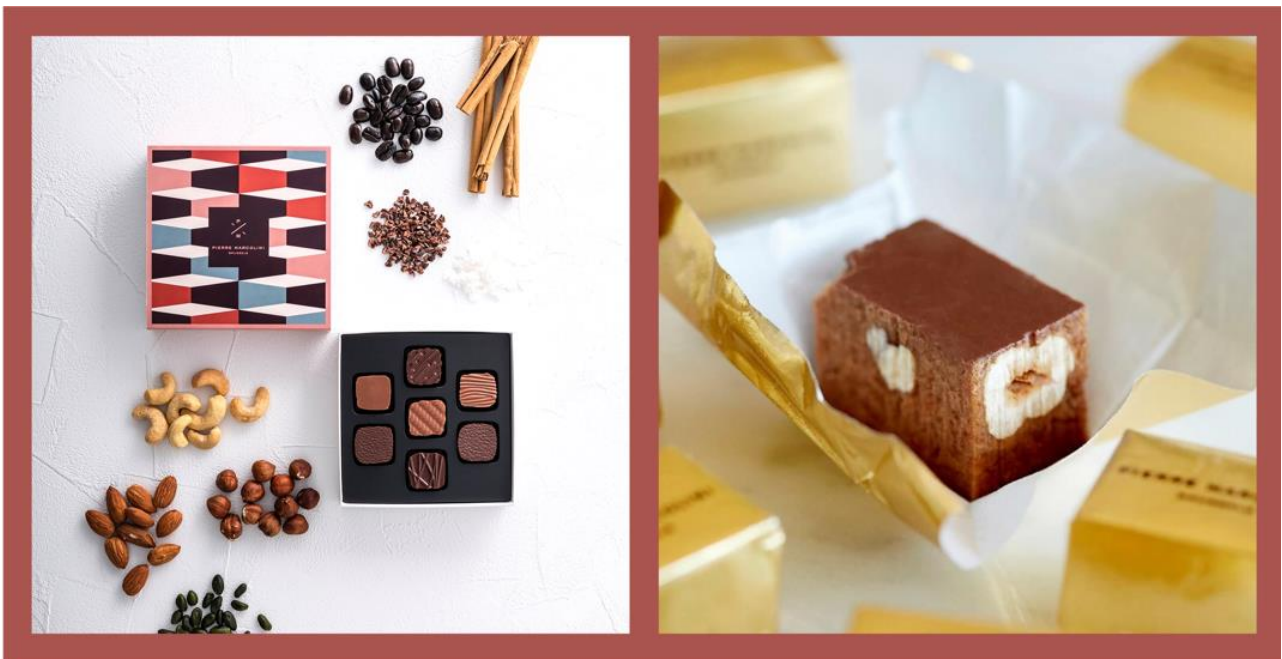
PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2022年9月28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

ベルギーで大人気のプラリネシリーズが遂に日本初上陸！ ピエール マルコリーニ オータムコレクション 2022



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、9月26日（月）・28日（水）より、ピエール マルコリーニ オンラインショップ（<https://pierremarcolini.jp>）および直営店で『オータムコレクション2022』を販売開始しました。

この秋のテーマは『Saison flamboyante ～華やぐ季節』。伝統的なプラリネのレシピをピエール マルコリーニが現代的にアレンジして完成させたベルギーで大人気の「プラリネ モデルヌ」、プラリネの中にサクサクのフィアンティーヌとヘーゼルナッツが入った「プティ ボヌール」など、今まで日本未発売だった商品がついに展開となります。自分へのごほうびに、また、大切な方への贈り物にも相応しい上質な味わいをお楽しみください。

*数に限りがありますので、お早めにお求めください。

*「プティ ボヌール3個入り」は、直営店のみでの販売となります。オンラインショップ（<https://pierremarcolini.jp>）では販売いたしません。

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

ピエール マルコリーニ ジャパン

お問い合わせフォーム：<https://pierremarcolini.jp/Form/Inquiry/InquiryInput.aspx>

TEL. 0800-700-4560（受付時間：平日 10:00～18:00）

■商品概要



Pralinés Modernes

プラリネ モデルヌ 7個入り

¥2,862 (税込)

伝統的なプラリネのレシピをピエール マルコリーニが試行錯誤の上、現代的にアレンジ。ナッツの比率を高めることで、新たな食感とナッツ本来の風味豊かなプラリネが完成しました。産地にもこだわった4種類のナッツ（カシューナッツ、アーモンド、ピスタチオ、ヘーゼルナッツ）を丁寧に焙煎・粉碎し、スパイスなど厳選された素材と組み合わせました。6種類それぞれの特徴ある香りと食感をお楽しみください。

【セット内容】プラリネ ノワ ドゥ カジュー x1、プラリネ カネル x1、プラリネ カフェ x1、プラリネ ピスターシュ x1、プラリネ ノワセット & グリュエ ドゥ カカオ x2、プラリネ ヌガ x1

【販売期間】2022年9月26日(月)～



Petit Bonheur

プティ ボヌール 6個入り

¥2,495 (税込)

「プティ ボヌール」はフランス語でささやかな幸せという意味。滑らかなプラリネの中にサクサクのフィアンティーヌとヘーゼルナッツが入ったチョコレートをゴールドのインゴットのようにひとつひとつ丁寧に包みました。一粒で幸せが広がる美味しさです。

【セット内容】プティ ボヌール x6

【販売期間】2022年9月28日(水)～



Petit Bonheur

プティ ボヌール 3個入り

¥1,296 (税込)

滑らかなプラリネの中にフィアンティーヌとヘーゼルナッツが入った「プティ ボヌール」をゴールドのサックに詰めました。「ありがとう」の気持ちを伝えるプティギフトやイベントのお土産などにおすすめです。

【セット内容】プティ ボヌール x3

【販売期間】2022年9月28日(水)～

*「プティ ボヌール3個入り」は、直営店のみでの販売となります。オンラインショップでは、販売いたしません。

*全商品、準備数量に達し次第販売終了となりますのでご了承ください。

■取り扱い店舗

オンラインショップ

- ・ピエール マルコリーニ オンラインショップ <https://pierremarcolini.jp>

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

- ・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
- ・ピエール マルコリーニ 羽田店
東京都大田区羽田空港 3-4-2 第2旅客ターミナル 2F 東京食賓館 Tel : 03-5757-6220
- ・ピエール マルコリーニ グランスタ東京店
東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内 B1F 銀の鈴広場横 Tel : 03-5220-4560
- ・ピエール マルコリーニ 新宿店
東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55 ニュウマン新宿店 エキソト 2F Tel : 03-6274-8506
- ・ピエール マルコリーニ 渋谷店
東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街 B2F Tel : 03-6434-1895
- ・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 B1F Tel : 052-582-0456
- ・ピエール マルコリーニ ラゾーナ川崎店
神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ グラン・フード 1F Tel : 044-589-8812

*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いできました。

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、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 パリのセー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・ディクシヨナリー」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