



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2024年11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

シーズン限定のショコラやマカロン、人気のシュトーレンなど、心踊る華やかなラインナップ
ピエール マルコリーニ「クリスマス & ホリデー コレクション 2024」<第2弾>
11月1日（金）発売



株式会社 PIERRE MARCOLINI JAPAN（東京都港区）は、2024年11月1日（金）から、「クリスマス&ホリデーコレクション 2024」の販売を開始しました。

「クリスマス & ホリデーコレクション 2024」のテーマは、**GENTLEMAN DES NEIGES** – スノーマンの贈り物。選りすぐりのカカオと原材料を使って丁寧に作られたチョコレートやパティスリーを囲んで楽しいホリデーシーズンを過ごして欲しいというピエール マルコリーニの想いが詰まったコレクションです。

その第2弾として発売するのは、帽子型の新作チョコレートを詰め合わせた「シャポー ドゥ ノエル」、ハート型のチョコレートが華やかな「セレクション ノエル」、シーズン限定のフレーバーが入った「マカロン ドゥ ノエル」、毎年人気の「シュトーレン」など、クリスマスプレゼントや大切な方への季節の贈り物にも相応しいラインナップです。

いずれも数量限定となりますので、お早めにお買い求めください。

メディア関係の皆様からのお問い合わせ先

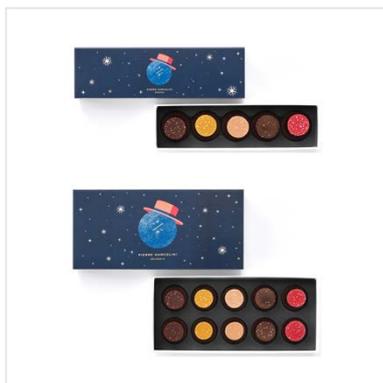
株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン

〒106-6232 東京都港区六本木 3-2-1 六本木グランドタワー32F

フリーダイヤル 0800-700-4560（平日 11:00~18:00）

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

<https://pierremarcolini.jp>



CHAPEAUX DE NOËL

シャポー ドゥ ノエル 5 個入り

¥2,700 (税込)

シャポー ドゥ ノエル 10 個入り

¥4,860 (税込)

スノーマンの帽子をかたどったホリデーシーズン限定の新作チョコレート。
重なり合う2層の風味と食感の融合が楽しめる5種類のフレーバーを詰め合わせました。

<フレーバー>

セサミ ユズ、ノワゼット シトロン、ピスターシュ、ガナッシュ コンゴ、ノワ ドゥ ペカン



TRUFFES CHAMPAGNE

トリュフ シャンパーニュ 7 個入り

¥2,862 (税込)

ビターチョコレートの中にマール ドゥ シャンパーニュで香り付けした滑らかなガナッシュ
を詰め、白いパウダースュガーを纏わせた大人のトリュフです。

ホリデーシーズンの贈り物におすすめです。



SÉLECTION NOËL

セレクション ノエル 11 個入り

¥4,860 (税込)

ピエール マルコリーニのアイコン「クール シリーズ」をクリスマスツリーに見立てて詰め
合わせたホリデーシーズン限定のアソートメント。

美味しいクリスマスツリーが特別な日を彩ります。



COFFRET FLEURS & CHOCOLATS

コフレ フルール セレクション 7 個入り

¥8,833 (税込)

ホリデーシーズンのテーマカラーでアレンジしたプリザーブドフラワーと、人気のチョコレ
ートが入ったセレクション7個入りを組み合わせたギフトセット。



MACARONS DE NOËL
マカロン ドゥ ノエル 8 個入り
¥3,888 (税込)

ホリデーシーズン限定パッケージに、季節限定フレーバー「ティラミス」ほか、8種類のマカロンを詰め合わせました。



SÉLECTION DE PÂTISSERIE
パティスリー セレクション 3 個入り
¥1,080 (税込)

ピエール マルコリーニのクーベルチュールを使って焼き上げた濃厚な「ケーキ ショコラ」、さくさくの「サブレ ショコラ」、人気の「クッキー アニモ ビター」をホリデーシーズン限定パッケージに詰めました。プチギフトにおすすめです。



SÉLECTION DE SABLES
サブレ セレクション 8 個入り
¥3,240 (税込)

ベルギーの伝統菓子「スペキュロス」、ザクザクとしたサブレの上にプラリネとナッツをのせチョコレートでコーティングした「サブレ クロッカ」3種のホリデーシーズン限定アソートメント。



STOLLEN
シュトーレン
¥3,564 (税込)

オリジナルのシロップにじっくり漬けたドライフルーツを練り込んだ、ピエール マルコリーニ特製シュトーレン。クリスマスを待ちながら、毎日少しずつスライスしてお召し上がりください。フルーツとカカオの風味がなじみ、日ごとに味わいが深みを帯びていきます。

■販売期間

2024年11月1日（金）～ *準備数量に達し次第、販売終了となります。

■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

- ・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 : 03-6206-3204
- ・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
- ・ピエール マルコリーニ 東急たまプラーザ店
神奈川県横浜市青葉区美しが丘 1-7 東急百貨店 たまプラーザ店 地下1階 東急フードショー Tel : 045-532-6650
- ・ピエール マルコリーニ グランフロント大阪店
大阪市北区大深町 4-20 グランフロント大阪 南館 1階 Tel : 06-6359-3030
- ・ピエール マルコリーニ コレド室町テラス店
東京都中央区日本橋室町 3-2-1 コレド室町テラス 1階 Tel : 03-6910-8211
- ・ピエール マルコリーニ 大丸神戸店
兵庫県神戸市中央区明石町 40 番地 大丸神戸店 B1階 Tel : 078-954-9711
- ・ピエール マルコリーニ 福岡岩田屋店
福岡市中央区天神 2-5-35 岩田屋本店 本館 B2F Tel : 092-791-5265

*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11:00～18:00）



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 ロンドンのメルリボン・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