



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2024年12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、冬の限定メニュー 12月1日（日）よりスタート

チョコレートと香ばしいヘーゼルナッツ プラリネに、甘酸っぱいアプリコットを合わせたパフェやワッフル



株式会社 PIERRE MARCOLINI JAPAN（東京都港区）は、2024年12月1日（日）から2025年1月31日（金）まで、ピエール マルコリーニ 銀座本店、名古屋店、グランフロント大阪店のカフェで、冬の限定メニューを提供します。

今シーズンのカフェメニューのテーマは『ヘーゼルナッツ プラリネ&アプリコット』。「パフェ ヘーゼルナッツ プラリネ&アプリコット」「ワッフル ヘーゼルナッツ プラリネ&アプリコット」のほか、「エクレア ヘーゼルナッツ プラリネ&アプリコット」も登場します。

ピエール マルコリーニのオリジナル クーベルチュールと香ばしいヘーゼルナッツ プラリネに、甘酸っぱいアプリコットが見事に調和した魅力あふれるメニューをお楽しみください。

※ グランフロント大阪店では「エクレア」の取り扱いはありません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

〒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>

■メニュー概要



Parfait au praliné noisette et aux abricots

パフェ ヘーゼルナッツ プラリネ&アプリコット

¥1,980 (税込)

ヘーゼルナッツプラリネを練り込んだアイスクリームと濃厚なオリジナルビターチョコレートアイスクリームに、なめらかなヘーゼルナッツプラリネシャンティ、アプリコットソースとキャラメリゼしたヘーゼルナッツをトッピング。アプリコットジュレの下には、歯応えのあるヘーゼルナッツプラリネフィアンティーヌとドライアプリコット。甘酸っぱいアプリコットにヘーゼルナッツの香ばしさが調和した贅沢なパフェです。



Waffle au praliné noisette et aux abricots

ワッフル ヘーゼルナッツ プラリネ&アプリコット

¥1,430 (税込)

ふんわりとしたワッフルの上に、ヘーゼルナッツプラリネアイスクリームと濃厚なチョコレートアイスクリームをのせ、ヘーゼルナッツプラリネシャンティ、アプリコットソース、甘酸っぱいドライアプリコット、キャラメリゼしたヘーゼルナッツをトッピング。



Éclair au praliné noisette et aux abricots

エクレア ヘーゼルナッツ プラリネ&アプリコット

¥935 (税込)

香ばしいクリームヘーゼルナッツプラリネに、ヘーゼルナッツプラリネのグラサージュ。トッピングはアプリコットのコンポートとキャラメリゼしたヘーゼルナッツ。

※ テイクアウト¥810 (税込)

※ グランフロント大阪店では「エクレア」の取り扱いはございませんのでご了承ください。

■提供期間

2024年12月1日(日)～2025年1月31日(金)

※ グランフロント大阪店では「エクレア」の取り扱いはございませんのでご了承ください。

■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)
- ・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 営業時間(CAFE)11:00～20:00 (L.O.19:30)



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