



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2021年12月13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のウィンターメニュー

テーマは『カカオ』～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
カカオの多彩なカオが楽しめるパフェやエクレア、ワッフルなど



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、12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、冬の限定メニューを提供しています。

冬の限定メニューは、「カカオ パフェ」「エクレア～カカオ」「ブリュッセル ワッフル～カカオ」「カカオティー アイスクリーム」「ホット チョコレート～マール ド シャンパーニュ」の5アイテム。いずれも、ピエール マルコリーニのオリジナル クーベルチュールのほか、カカオニブ、カカオの果実、カカオのピール(皮)を焙煎したカカオティーなどを使用して作られており、『カカオ』の持つ多彩なカオを楽しんでいただけます。世界中を旅し、カカオにこだわり続けているピエール マルコリーニならではのメニューです。

ピエール マルコリーニ 銀座本店と名古屋店のカフェで2月28日（月）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。

※ 「エクレア～カカオ」は、12月26日（日）より提供開始となります。テイクアウトも可能です。

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>



Parfait au Cacacao
カカオ パフェ

¥1,650 (税込)

オリジナルクーベルチュールをふんだんに使用したチョコレートアイスクリームの上に、カカオのピール（皮）を焙煎したカカオティー アイスクリームとゼリー、たっぷりの生クリームとフルーティなカカオの果実のソルベをのせました。カカオが持つ様々なカオや風味をお楽しみいただける、ピエール マルコリーニならではのパフェです。



Éclair du Cacao
エクレア〜カカオ

¥880 (税込)

細長く焼いたシュー皮にカカオのピール（皮）を焙煎したカカオティーの香ばしいクリームをはさみ、ホワイトチョコレートのグラサージュ、カカオニブをトッピングしました。
*テイクアウト：¥770 (税込)

*12/26 (日) より提供



Marcolini Brussels Waffle - Cacao
ブリュッセル ワッフル〜カカオ

¥1,320 (税込)

こだわりのワッフルの上に、定番のチョコレートアイスクリームとカカオのピール（皮）を焙煎したカカオティー アイスクリーム、カカオの果実のソルベをのせ、たっぷりの生クリーム、アクセントにカカオニブを散りばめました。



Glace au Cacao
カカオティー アイスクリーム

¥880 (税込)

カカオのピール（皮）を焙煎したカカオティーから作りました。
カカオの香ばしさとやさしい甘さが感じられるアイスクリームです。



Chocolat Chaud ~ Marc de Champagne
ホット チョコレート〜マール ド シャンパーニュ

¥1,320 (税込)

ピエール マルコリーニのオリジナル クーベルチュールの深い味わいを楽しめるホットチョコレートに、シャンパーニュ地方で造られたブランデー「マール ド シャンパーニュ」を添えました。お好みで注ぎ入れてお召し上がりください。

■提供期間：2021年12月1日（水）～2022年2月28日（月） *「エクレア〜カカオ」は12/26（日）より

■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)11:00～18:00 (L.O.17:30)

*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