



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2025年5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、夏季限定メニュー vol.1

爽やかなフルーツと濃厚なチョコレートのコンビネーションが絶妙な美味しさ。

夏に美味しいパフェやエクレア、ワッフルが、5月1日（木）より新登場！



株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン（本社：東京都港区、代表：加藤 祐治）は、2025年5月1日（木）から、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、コレド室町テラス店、福岡岩田屋店、ミナモア広島店、ワン・フクオカ・ビルディング店のカフェで、夏季限定メニューを提供します。

Summer Collection 2025 のテーマは『トロピカル サマー』。瑞々しいフルーツと季節のアイスクリームを合わせて仕上げたパフェやエクレア、ワッフルなど、夏にぴったりの爽やかなメニューをお楽しみください。

※ 店舗により取り扱いメニューは異なります。詳細は店舗にてお問い合わせください。

※ 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。

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>



Parfait Macedonia

パフェ マチェドニア

¥1,980 (税込)

旬のフルーツと白ワインのジュレを使用したデザート"マチェドニア"をアレンジして、目にも鮮やかな夏のパフェに仕上げました。イタリアの伝統菓子バーチ ディーダーマとシチリアレモンクリームの下には、色とりどりのフルーツを使用した"マチェドニア"とオレンジコンポート。甘酸っぱいマンゴ & ブラッドオレンジ ソルベと濃厚なジャンドゥーヤ アイスクリームに、さくさくとしたピスタチオフィアンティーヌの食感がアクセント。風味と食感のコントラストをお楽しみいただける、贅沢な夏のパフェです。

<取扱店舗>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



Éclair au citron sicilien

エクレア シトロン

¥935 (税込)

シチリア産レモンを使ったレモンクリームをたっぷり詰めました。レモンの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アです。

テイクアウト¥810 (税込)

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ 銀座本店、名古屋店



Parfait à la minute de saison - Praliné noisette & Abricot

パフェ ア ラ ミニユット プラリネ ノワゼット&アブリコ

¥1,980 (税込)

シルキーなヘーゼルナッツ プラリネ アイスクリームとチョコレート アイスクリームに濃厚なガナッシュ モンテ ノワールと爽やかな酸味のアプリコット ソース。スペキュロス プランとドライアプリコット、ヘーゼルナッツ キャラメリゼの歯応えが絶妙。瑞々しい季節の風味をお楽しみください。

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ コレド室町テラス店、福岡岩田屋店、ミナモア広島店、ワン・フクオカ・ビルディング店



Waffle à la minute de saison - Praliné noisette & Abricot

ワッフル ア ラ ミニユット プラリネ ノワゼット&アブリコ

¥1,430 (税込)

焼きたてのもっちりワッフルに、シルキーなヘーゼルナッツ プラリネ アイスクリームとチョコレート アイスクリーム、ガナッシュ モンテ ノワール。爽やかな酸味のアプリコット ソースをトッピングしました。季節の風味をお楽しみください。

<取扱店舗>ピエール マルコリーニ コレド室町テラス店、福岡岩田屋店、ミナモア広島店、ワン・フクオカ・ビルディング店



Craft Cacao Cola

クラフト カカオ コーラ

¥770 (税込)

ローストしたカカオ豆とカカオピール(カカオティー)をベースに、フランスの黒砂糖「ヴェルジョワーズ」やシナモン、クローブなど9種類のスパイスをブレンド・抽出したピエール マルコリーニならではのクラフトコーラです。

<取扱店舗>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、コレド室町テラス店、福岡岩田屋店、ミナモア広島店、ワン・フクオカ・ビルディング店

■提供期間

2025年5月1日（木）～6月30日（月）

※ 店舗により取り扱いメニューは異なります。詳細は店舗にお問い合わせください。

※ 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。

■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)
- ・ 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 営業時間 11:00～20:00 (L.O.19:30)
- ・ 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 本館地下 2 階 Tel: 092-791-5265 営業時間 11:00～20:00
- ・ ピエール マルコリーニ ミナモア広島店
広島市南区松原町 2-37 minamoa 2 階西 フード・スイーツ Tel: 082-569-6680 営業時間 10:00～20:00
- ・ ピエール マルコリーニ ワン・フクオカ・ビルディング店
福岡市中央区天神 1-11-1 ONE FUKUOKA BLDG. 1 階 Tel: 092-406-1354 営業時間 11:00～20:00



ブランド誕生 30 周年を迎えた、ベルギーを代表するショコラティエ。
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。

「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。
30 年にわたり、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。
1995 年のアトリエ開設以来培ってきたその革新的な創造力は、30 周年を迎えた今日も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