



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2022年11月15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クリスマスコレクション Vol.2

ピエール マルコリーニ クリスマスコレクション 2022<第2弾>

数量限定パッケージのショコラ、毎年人気のシュトーレン、
日本初上陸のレア ウィスキー&ラム、シュタイフ ミニテディ入りセットなど、
ホリデーシーズンにぴったりの新商品が多数登場！

11月15日（火）発売



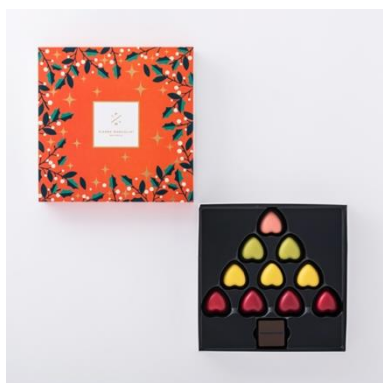
© Margarete Steiff GmbH 2022

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、東京都渋谷区千駄ヶ谷、代表取締役：蒲田考一）は、2022年11月15日（火）より、ピエールマルコリーニオンラインショップ（<https://pierremarcolini.jp>）および直営店でクリスマスコレクション2022<第2弾>を発売します。

今年のクリスマスコレクションのテーマは、「Under Berries～森の木陰のクリスマスパーティー」。

2022年の締めくくりに、厳選したカカオで丁寧に作られたチョコレートを囲んで、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。

11月15日（火）に発売となるのは、ハート型の'クールシリーズ'を華やかに詰め合わせた「クリスマスコレクション12個入り」「トリュフシャンパーニュ7個入り」「シュトーレン」のほか、ハードリカーとショコラのマリアージュを楽しめる新アソート「レアウィスキー&ラム6個入り」、シュタイフの可愛いミニテディが入った特別限定品など6アイテム。クリスマスプレゼントとして、大切な方へのホリデーシーズンの贈り物にも相応しいラインナップです。いずれも数に限りがありますので、お早めにお求めください。



Collection Noël 2022

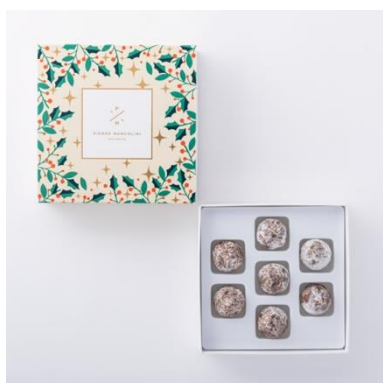
クリスマス コレクション 12 個入り

¥4,860 (税込)

ハート型の「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宝石箱のようなセット。ホワイトチョコレートとフレッシュフルーツやピスタチオ風味のビターガナッシュのハーモニーが絶妙な美味しさ。クリスマスシーズンにぴったりの一品です。

【セット内容】

- ・クール ローズ パッションフルーツ x1
- ・クール ピスターシュ x2
- ・クール シトロン ヴェール x3
- ・クール フランボワーズ x4
- ・サヴール デュ モンド マダガスカル x2



Coffret de Truffles Champagne

トリュフ シャンパーニュ 7 個入り

¥2,862 (税込)

ピエール マルコリーニの特製トリュフ シャンパーニュは、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入り。

白いパウダーシュガーを纏ったトリュフは、大人のクリスマスプレゼントにおすすめです。

【セット内容】

- ・トリュフ シャンパーニュ x 7

日本初上陸



Whiskies et Rhums Rares

レア ウィスキー&ラム 6 個入り

¥2,754 (税込)

ピエール マルコリーニの上質なチョコレートと、選りすぐりのシングルモルトウィスキーやラムとのマリージュをお楽しみいただける大人のためのアソートメントです。

【セット内容】

- ・ラム トロワ リヴィエール x1
- ・ラム シャマレル x1
- ・ウィスキー オーバン x1
- ・ウィスキー ニッカ x1
- ・ウィスキー アードベッグ x1
- ・ウィスキー アベラワー x1



Stollen

シュトーレン

¥2,970 (税込)

赤ワインに漬けこんだドライフルーツをたっぷり練り込んだピエール マルコリーニ特製シュトーレン。クリスマス待つ 12 月に少しずつスライスしてお召上がりください。

フルーツとカカオの風味が日ごとになじみ、昨日よりも今日、今日よりも明日と、深みを帯びる味わいの変化をお楽しみいただけます。



Coffret Fleurs & Chocolats

コフレ フルール&ショコラ 8個入り

¥8,856 (税込)

真紅のミニローズに白やグリーンを添えてアレンジしたプリザーブドフラワーボックスと人気のチョコレート詰め合わせました。彩りあざやかな花々がホリデーシーズンの気分を盛り上げます。



特別限定品

Steiff Mini Teddy Keyring & Chocolats

シュタイフ ミニテディ キーリング&ショコラ 8個入り

¥19,440 (税込)

ドイツの最高級ぬいぐるみブランド【シュタイフ】とのコラボレーションにより実現した特別限定品。ピエール マルコリーニの定番チョコレートとミニテディベア（キーリング）をギフトボックスに詰め合わせました。ミニテディベアには「クール フランボワーズ」を象った赤いハート型のチャームとピエール マルコリーニのロゴプレートが付いています。キーホルダーとして、またバッグチャームとしてもご使用いただけます。

© Margarete Steiff GmbH 2022

■販売期間

2022年11月15日（火）より *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
- *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