



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2023年10月2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 クリスマスコレクション 2023 <第1弾>
毎年大人気のクリスマスケーキ2種に加えて
昨年好評だったアドベント カレンダーが今年も登場！
10月2日（月）予約受付開始



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：榎山伸也）は、2023年10月2日（月）より「アドベント カレンダー 2023」とクリスマスケーキ「ノエル ドゥ ピエール 2023」「ブッシュ ドゥ ピエール 2023」、計3種の予約受付を開始します。

今年のクリスマスコレクションのテーマは、「Little mischievous elves～やんちゃな妖精たち～」。クリスマスに向けて、やんちゃな妖精たちは準備に大忙し。美味しさと遊び心がぎゅっと詰め込まれたケーキやチョコレートが、待ちに待ったホリデーシーズンを楽しく、鮮やかに彩ります。2023年の締めくくりに、ピエール マルコリーニが厳選したカカオと原材料、技術とこだわり満載のコレクションをぜひお楽しみください。

その第1弾として、昨年好評だった「アドベント カレンダー 2023」、2023年のテーマに沿って心が躍る鮮やかなレッドでデコレーションしたクリスマスケーキ「ノエル ドゥ ピエール 2023」、オンラインショップ限定の「ブッシュ ドゥ ピエール 2023」の3アイテムを10月2日（月）より予約受付を開始します。いずれも数量限定となりますので、お早めにご予約ください。

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

ピエール マルコリーニ ジャパン

お問い合わせフォーム：<https://pierremarcolini.jp/Form/Inquiry/InquiryInput.aspx>

TEL. 0800-700-4560（受付時間：平日10:00～18:00）

●商品概要



Calendriers de l'avent 2023

アドベント カレンダー 2023【24粒入】

¥14,580（税込）

ベルギーで毎年大人気の「アドベント カレンダー」が、今年も登場！

妖精たちがクリスマスの準備をしているパッケージの中には、小箱に入った24個のチョコレート。

12月1日から24日まで毎日ひとつずつ小箱を開けてクリスマスまでのカウントダウンをお楽しみいただけます。

■サイズ：30.2 x 20.5 x 9.0cm

■ご予約方法：オンラインショップ（<https://pierremarcolini.jp>）および直営店にてご予約ください。ご予約時にお支払いをお願いいたします。

■受渡期間：11月27日（月）～12月15日（金）

■受渡方法：ご指定の住所に発送、またはご予約承り店舗でお渡し。

*オンライン予約の場合は、予約時に指定された店舗でお受け取りください。



Noël de Pierre 2023

ノエル ドゥ ピエール 2023

¥6,966（税込）

鮮やかな赤いグラサージュの中には濃厚なビターチョコレートムース。マロンの甘さとカシスの酸味のハーモニー、ビスキュイとサブレの食感も一度に楽しめる、ショコラティエかつパティシエであるピエール マルコリーニならではのケーキです。

■サイズ：直径約12.0cm x 高さ9.0cm（飾り部分含む、土台は高さ約4.0cm）

■ご予約方法：オンラインショップ（<https://pierremarcolini.jp>）および直営店にてご予約ください。ご予約時にお支払いをお願いいたします。

■受渡期間：12月22日（金）～12月24日（日）

■受渡方法：ご予約店舗でお渡し。

*オンライン予約の場合は、予約時に指定された店舗でお受け取りください。

*デリケートな商品のため、配送は承っておりません。



- グラサージュ
- ムース ショコラ ノワール
- マロングラッセ
- クレーム ドゥ マロン オ ショコラ ブラン
- クレーム ドゥ カシス
- ビスキュイ ショコラ
- サブレ ヴァニー ユ オ ショコラ ノワール



オンラインショップ限定

Bûche de Pierre 2023

ブッシュ ドゥ ピエール 2023

¥6,966 (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を贅沢に使用。ショコラとバニラのムースに、さくさくとしたフィアンティーヌ、コクのあるダックワーズを合わせ、軽い触感のムースケーキに仕上げました。

*冷凍便でお届けしますので、冷蔵庫で6時間以上解凍してお召し上がりください。

■サイズ：約6.0x12.0x5.5cm（飾り部分除く）

■ご予約方法：オンラインショップ（<https://pierremarcolini.jp>）にてご予約ください。

ご予約時にお支払いをお願いいたします。

■お届け期間：12月15日（金）～12月25日（月）

■お届け方法：冷凍便で配送。



ムース ショコラ レ

クレムー ヴァニニュー

ムース ショコラ レ
プラリネシトロン風味

クリスティアン ノワゼット

ダックワーズ ノワゼット

●ご予約受付期間

2023年10月2日（月）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
- ・ピエール マルコリーニ 羽田店
- ・ピエール マルコリーニ グランスタ東京店 ※グランスタ東京限定のケーキをご用意しております。
- ・ピエール マルコリーニ 新宿店
- ・ピエール マルコリーニ 渋谷店 ※ヒカリエ ShinQs 限定のケーキをご用意しております。
- ・ピエール マルコリーニ 名古屋店
- ・ピエール マルコリーニ ラゾーナ川崎店
- ・ピエール マルコリーニ 東急たまプラーザ店
- ・ピエール マルコリーニ グランフロント大阪店

*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）

■Pierre Marcolini ピエール マルコリーニについて



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。