PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2021 年 11 月 30 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.3

ピエール マルコリーニのカフェで楽しむクリスマス限定メニュー

クリスマスを華やかに彩るパフェやエクレアが数量限定で登場

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、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、**クリスマス限定コレクション***を発売中です。

その第３弾として、12 月にピエール マルコリーニのカフェで提供するクリスマス限定メニューは「クリスマス パフェ」「クリスマス エクレア」の２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を使用し、フランボワーズの《レッド》とピスタチオの《グリーン》で華やかにデコレーションした、クリスマスシーズンにぴったりのデザートです。

ピエール マルコリーニ 銀座本店とピエール マルコリーニ 名古屋店のカフェで、コーヒーや紅茶、シャンパンとともにお楽しみください。数量限定となっておりますので、早めのご来店をおすすめいたします。

※ 「クリスマス エクレア」はテイクアウトも可能です。

※ 数量限定のため、予定よりも早く販売終了となる場合がありますのでご了承ください。

*ピエール マルコリーニの今年のクリスマス限定コレクションのテーマは「Noël d'amour ～ 愛を届けるクリスマス」。
様々な変化と不安に翻弄された 2021 年の締めくくりに、愛とやすらぎを届けたいというピエール マルコリーニの想いが詰まったコレクションです。

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

メニュー概要

提供期間（予定）：12/10（金）～12/25（土）

Parfait de Noël

クリスマス パフェ～フランボワーズ ピスターシュ

コーヒーまたは紅茶とのセット：￥3,080（税込）
シャンパンとのセット：￥3,740（税込）

カカオの風味豊かなピエール マルコリーニのチョコレートアイスクリームとピスタチオ フランボワーズ アイスクリームに、香ばしいローストピスタチオやフレッシュフランボワーズを重ねたクリスマス限定パフェです。トップに輝くハート型のフランボワーズムース、雪の結晶のオーナメントが華やかさを添えています。

提供期間（予定）：12/1（水）～12/25（土）

Éclair de Noël

クリスマス エクレア～フランボワーズ ピスターシュ

単品：￥880（税込）
コーヒーとのセット：￥1,540（税込）
紅茶とのセット：￥1,650（税込）

細長く焼いたシュー皮にフランボワーズで香り付けしたほんのり甘いクリームをはさみ、ピスタチオのグラサージュ、雪の結晶を象ったホワイトチョコレートを飾りました。
＊テイクアウト：￥770（税込）

取り扱い店舗

■ピエール マルコリーニ 銀座本店
〒104-0061 東京都中央区銀座 5-5-8　Tel: 03-5537-0015
営業時間（CAFE）11:00～19:00 （ラストオーダー18:30）

■ピエール マルコリーニ 名古屋店
〒450-6290 愛知県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 （ラストオーダー17:30）

＊ショップ詳細はこちら→https://pierremarcolini.jp/Page/shop.aspx

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。

「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	ロンドンのメリルボーン・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