

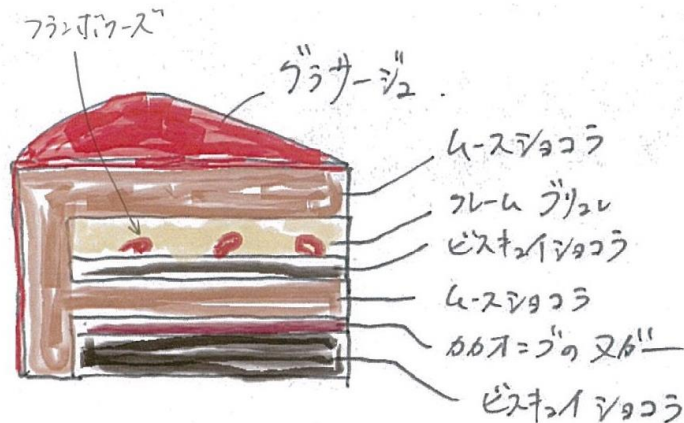
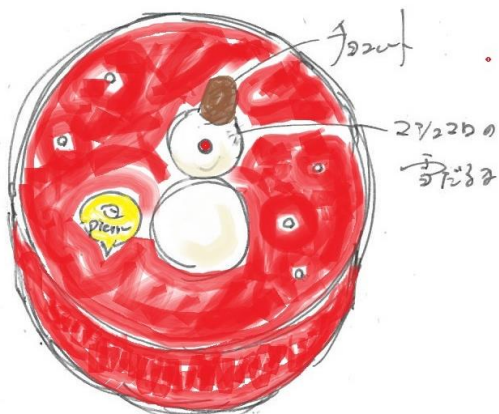
今年は10月4日（土）からご予約が始まります。
ピエール マルコリーニのクリスマス

■ノエル ドゥ ピエール 2014

マルコリーニオリジナルクーベルチュールの大
 胆なアロマを宿したムースショコラに、クレーム
 ブリュレの幸せな甘さとカカオニブ入りヌガー
 の芳ばしい食感の組み合わせ。緻密に積み上げら
 れた味わいと艶やかに輝く赤色は、マルコリーニ
 がチョコレート作りに注ぐ信念と熱意さながら
 に、2014年特別なクリスマスを演出します。

価格：6300円 【税抜：5834円】

引き渡し期間：12月12日（金）～26日（金）



■ ブッシュ ドゥ ピエール 2014

アーモンドが入ったビスキュイショコラと洋酒
“グランマニエ “入りのビターチョコレートガナ
ッシュ。シンプルな2つの素材のみを重ね合わせ
て作り上げたマルコリーニの“ブッシュ”は、シ
ンプルだからこそチョコレート好きにはたまら
ない大本命の逸品に仕上がりました。マルコリー
ニオリジナルクーベルチュールの大胆なアロマ
をグランマニエの高貴なオレンジの香りが引き
立て、クリスマスの特別な夜に相応しい贅沢な限
定ケーキです。

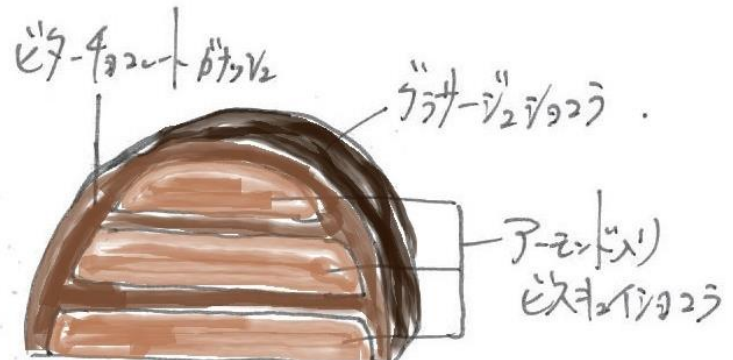
価格（産直：送料込）：7,510 円【税抜：6,954 円】

引渡し期間：12月12日（金）～26日（金）

【直営店/通販】・【高島屋】

・【伊勢丹/銀座三越/日本橋三越】・

【そごう西武】



■マルコリーニ シュトーレン

昨年ご好評をいただきました「シュトーレン」が今年もお目見えです。赤ワインに漬けこんだたっぷりのドライフルーツを練り込んだ独自のカカオ発酵生地を焼成後、たっぷりのバターにくぐらせて時間をかけて熟成させるマルコリーニのシュトーレン。クラシックな製法に基づきつつも、ショコラティエとしての感性が盛り込まれたひと品です。クリスマスを待つ12月に少しずつスライスして食べるシュトーレン。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、と味わいを増してゆく、製造数限定の焼き菓子です。

価格：2,700円 【2,500円（税抜）】

展開店舗：直営店、日本橋三越、高島屋、阪急うめだ

展開時期：2014年12月1日～12月25日



株式会社 The Cream of the Crop & Company

TEL : 03-3248-0450