

PRESS RELEASE 2015 Nov.



PIERRE MARCOLINI  
HAUTE CHOCOLATERIE

## ピエール マルコリーニ 今年の冬は「抹茶」との出逢い

この冬、シーズン（12月～2月）のテーマは、「抹茶」。ピエール本人が招かれたお茶会で、和の奥深さに触れ、感動を覚え、1年間をかけて、珠玉のラインナップが生まれました。ピエール マルコリーニならではの美学が、冬のひとときを、より幸せなものにいたします。



## PRESS RELEASE 2015 Nov.

### ■抹茶 パフェ【カフェメニュー】

価格：1,500円（税抜）

展開店舗：銀座店 名古屋店

素材としての抹茶に魅せられたマルコリーニが贈る冬の限定パフェ。

抹茶の上品な香りと旨みがカカオバターのアロマを引き立てるホワイトチョコレート抹茶アイスクリームに、アーモンドミルクのアイスクリームを組み合わせました。ホワイトチョコレート抹茶でコーティングしたアーモンドクランチがアクセントとなり幸せのひとつ口が広がります。



### ■シンプル ホットチョコレート「濃茶」【カフェメニュー】

価格：1,100円（税抜）

展開店舗：銀座店 名古屋店

ショコラティエ マルコリーニによる茶の湯“濃茶”へのオマージュ。

たっぷりの抹茶をホワイトチョコレートと生クリームで丁寧に「練」って作る、旨みの凝縮された一杯です。



### ■シーズンアイスクリーム「ホワイトチョコレート 抹茶」【カフェメニュー/TAKE OUT】

価格：600円（税抜） TAKE OUT

価格：800円（税抜） カフェ

展開店舗：【カフェ：銀座店・名古屋店】

スクープ：【銀座店・グランスタ店・名古屋店】

ホワイトチョコレートと抹茶の組み合わせは幸せのマリアージュ。

抹茶の上品な香りと旨みがカカオバターのアロマを引き立て、存在感のあるひと口に仕上がりました。



## PRESS RELEASE 2015 Nov.

### ■カップ アイスクリーム「ホワイトチョコレート 抹茶」

価格：600 円（税抜）

展開店舗：全店

展開時期：2015 年 12 月 1 日～なくなり次第終了

ホワイトチョコレートの芳醇な甘さに抹茶の上品な香りと旨みが重なった期間限定アイスクリーム。抹茶の心地よい苦みがカカオバターのアロマを引き立てます。アーモンドミルクやアールグレーティのアイスクリームなど他のアイスクリームと組み合わせるとより楽しみ方が広がります。



### ■カカオ 生 チョコレート「抹茶 ブラン」

価格：2,400 円（税抜）

展開店舗：全店

展開時期：2015 年 12 月 1 日～なくなり次第終了

ホワイトチョコレートの芳醇な口解けに抹茶の上品な香りと旨みが重なった期間限定生チョコレート。抹茶の心地よい苦みがカカオバターのアロマを引き立て幸せな余韻が続きます。



## PRESS RELEASE 2015 Nov.

### ■パティスリー セレクション 3個入り

価格：1,000円（税抜）

展開店舗：全店

ダック、パウト、サントショコラ

### ■パティスリー セレクション 9個入り

価格：3,000円（税抜）

展開店舗：全店

チョコパウト×5、サントショコラ×2、ダックワーズ×2



### ■パティスリー セレクション 14個入り

価格：5,000円（税抜）

展開店舗：全店

チョコパウト×5、サントショコラ×5、ダックワーズ×4



### ■サブレ セレクション 10個入り

価格：3,750円（税抜）

サブレショコラ×5、サブレサントトロン×5



### ■マルコリーニ キャラメルケーキ

価格：1,700円（税抜）

展開時期：2015年12月1日～（2016年5月末日まで展開予定）

上品なキャラメルの苦味にバニラのほのかな香りが相まって、キレイな後味となるシンプルなケーキ。ふんわり、しつとりと焼き上げて、やさしい味わいに仕上げました。



### ■マルコリーニ ダックワーズ セレクション 8個入り（羽田店 11th アニバーサリー）

価格：3,450円（税抜） 【3,780円税込】

展開店舗：ピエール マルコリーニ 羽田店

展開時期：2015年12月1日（木）～

2015年12月、ピエール マルコリーニ 羽田店が11周年を迎えます。それを記念して羽田店限定のダックワーズセレクションを展開いたします。今まで期間限定で展開していたダックワーズの中でも、ご好評頂きました『カシス』、

『キャラメル』、『プラリネ』とオリジナルのマルコリーニ ダックワーズを詰め合わせた贅沢なアソートです。

チョコ、キャラメル、プラリネ、カシス×各2



■ホット カシス フランボワーズ ショコラブル (横浜店限定 TAKE OUT)

価格：700円 (税抜)

展開時期：2015年10月1日～2016年2月29日【展開中】

(バレンタイン期間中一部店舗で展開休止の可能性あり。ご了承ください。)

独創的で大胆なカカオのアロマをそのままに、赤い果実の酸味と甘みを加えました。

冷えた体をやわらかく芯から温めてくれる、人気の冬季限定ホットショコラブルです。



■マロングラッセ

単品：600円 (税抜)

4個入り：2,720円 (税抜)

展開店舗：全店

グルメな人達の中で好まれているフランスのコロブリエーの栗を使ったマロングラッセ。甘すぎない際立った栗の味わいとしっかりした食感が特徴。コロブリエーの栗はフランスのヴァール地域の最も望ましい気候と肥沃な土で育ちます。収穫された栗がマルコリーニの技をかけてグラッセになりました。



■14th アニバーサリーセレクション

価格：2,500円 (税抜)

展開店舗：全店

展開時期：2015年12月1日～数量なくなり次第終了

※缶の製造数例年の半数程度 (1,500個前後) となっています。

ピエール マルコリーニ日本上陸記念 14周年のアニバーサリー缶。ホワイトチョコレートの中に塩キャラメルソースが入ったハート型のプラリーヌを詰め合わせました。毎年変わる缶の色彩は、コレクションされているファンの方も多限定商品です

