



PIERRE MARCOLINI
HAUTE CHOCOLATERIE

JR 新宿駅新南口 NEWoMan に 4 月 15 日（金）オープン！ ピエール マルコリーニ 来日 (4/14 & 4/15) いたします。

「ベルギー王室御用達」ショコラティエ、ピエール マルコリーニは、JR 新宿駅南口再開発に伴い、新たにオープンする商業施設「NEWoMan」に出店（物販/テイクアウト）いたします。ピエール マルコリーニも来日〈4/14(木)& 4/15(金)〉いたします。プレスの方々への施設主催の内覧会は、4月13日(水)の予定です。

ベルギー直輸入 フィナンシェ、マカロンが日本初登場！

極上チョコレートの誘惑。新宿駅南口で、甘い生活を

地元ブリュッセルの本店で評判のフィナンシェ（新宿店限定）とマカロンが、直輸入で日本初登場します。本場の素材、こだわり、匠の技、ピエール マルコリーニのすべてが詰まった新作です。テイクアウトでは、人気のソフトショコラ、チョコレートドリンク（ショコランプル）のほか、新作の「クレームダック」が登場します。オリジナルのクリームとメレンゲが華やかに彩るテイクアウトにピッタリのスイーツです。



自ら極上のカカオ豆を選び、焙煎まで手がける数少ない職人

いま 最も新しい「ベルギー王室御用達」ショコラティエ

農園に足を運び、最高のカカオ豆を吟味し、焙煎など全ての工程を自ら行なっています。多数の職人がメーカーから仕入れるのに対し、20年前から理想を求め、原料となるクーベルチュール「ブリュッセル トレジャー」をオリジナルで製作。それは「ブリュッセルの宝物」と言われるほど。「ビントゥ パー」をすべてのアイテム製造の基本におき、実践している希少な職人です。昨年のサロン デュ ショコラ パリでは、最高賞を獲得。12月にベルギー王室御用達の栄誉を授かるなど、進化は止まりません。



ピエール マルコリーニ 新宿店 東京都新宿区新宿 4-1-6

（JR 新宿駅新南口 NEWoMan 2階 エキソト）TEL. 03-6274-8506 10:00-22:00

※グランドオープンは、4月15日（金）です。

