



PIERRE MARCOLINI
HAUTE CHOCOLATERIE

今年は、多彩な魅力をふんだんに
ピエール マルコリーニのクリスマス

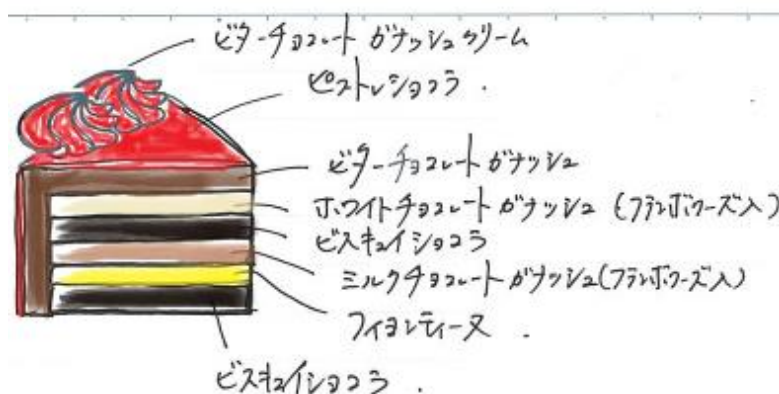
■ノエル ドゥ ピエール 2016 【直営店・百貨店共通】

価格：6300円【税抜：5834円】

サイズ：直径12cm 高さ4cm（飾り部分除く）

「ビターチョコレート」×「ミルクチョコレート」×「ホワイトチョコレート」

ビター・ミルク・ホワイトとそれぞれのチョコレートガナッシュの層が緻密に折り重なったケーキは、それぞれの個性が見事に調和した美しく深遠なひと口に仕上がりました。燃え上がる森のように鮮やかな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2016年特別なクリスマスのひと時を温かく照らします。



■ノエル ドゥ ピエール 2016 【渋谷ヒカリエ限定】

価格：6300円【税抜：5834円】

サイズ：直径12cm 高さ4cm（飾り部分除く）

「ミルクチョコレート」×「キャラメル」

エクアドル産とガーナ産のカカオから作られるほんのりとスパイシーなニュアンスのミルクチョコレートムースとしっかりと苦みを利かせたキャラメルの層が互いの個性を際立たせ、うっとりするような幸せのひと口に仕上がりました。ゆらゆらと揺れる水面^{みなも}がやがて冬空と溶け合い足元に星の降る夜。幻想的な世界を描いた特別なクリスマスケーキです。



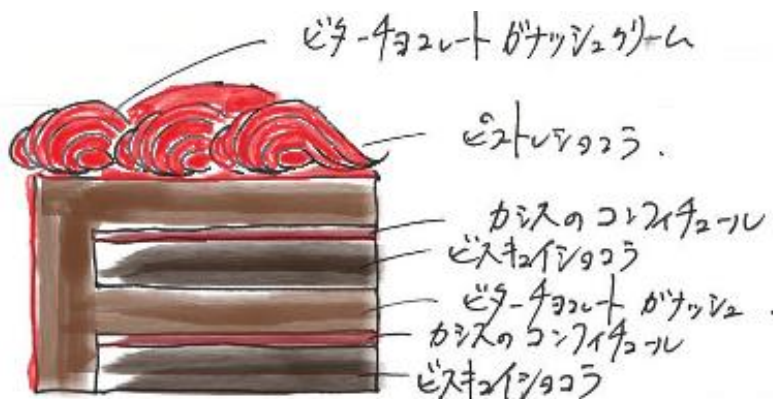
■ノエル ドゥ ピエール 2016 【新宿伊勢丹限定】

価格：6300円 【税抜：5834円】

サイズ：横幅12cm 高さ4cm（飾り部分除く）

「ビターチョコレート」×「カシス」

燃えるような真紅のハートの中に緻密に組み立てられた「ビターチョコレート」と「カシス」の調和。奥ゆかしいカシスの味わいが独創的で大胆なオリジナルクーベルチュールのアロマを際立たせ、年に一度の特別な日に相応しい荘厳で美しいひと口に仕上がりました。大切な人との特別なひと時を温かく照らします。



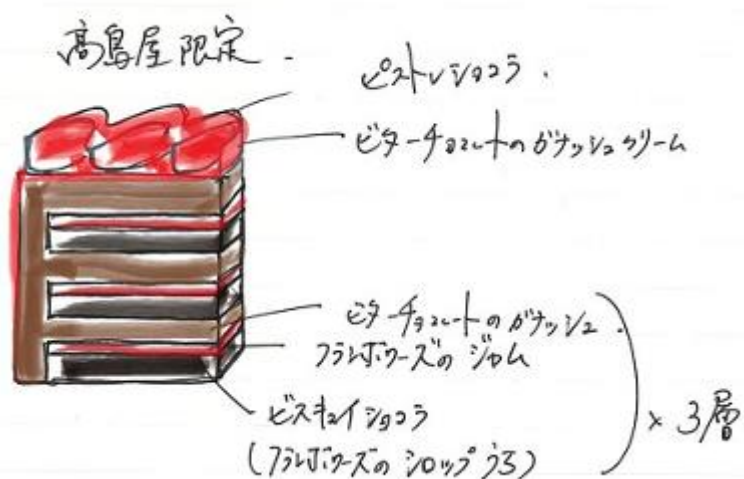
■ノエル ドゥ ピエール 2016 【高島屋限定】

価格：6300円 【税抜：5834円】

サイズ：12cm×12cm 高さ4cm（飾り部分除く）

「ビターチョコレート」×「フランボワーズ」

燃えるような真紅のキューブの中に緻密に組み立てられた「ビターチョコレート」と「フランボワーズ」の調和。フランボワーズのふくよかな酸味と旨みが独創的で大胆なオリジナルクーベルチュールのアロマを際立たせ、年に一度の特別な日に相応しい美しく幸せのひと口に仕上がりました。大切な人との特別なひと時を温かく照らします。



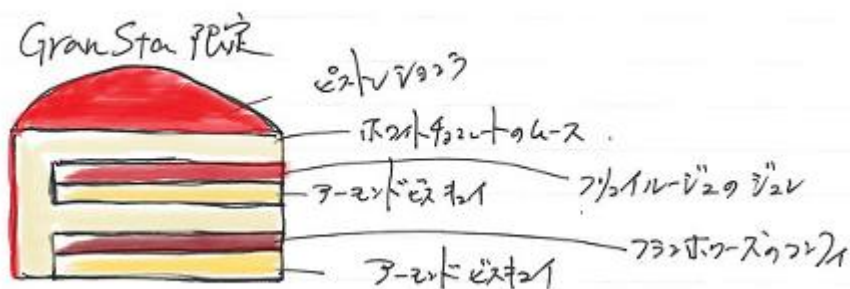
■ノエル ドゥ ピエール 2016 【グランスタ限定】

価格：6300円 【税抜：5834円】

サイズ：直径12cm 高さ4cm（飾り部分除く）

「ホワイトチョコレート」×「フリュイ ルージュ」

カカオバターで優しい甘さと赤い果実の心地よい酸味が優美なハーモニーとなって口いっぱい広がる幸せのマリアージュ。ミルクィな口どけの中に立ち昇るイチゴの甘い香りはどこか懐かしく温かい味わいです。あわてん坊のサンタクロースが明るくおいしいクリスマスを届けにやってきました。



■ブッシュ ドゥ ピエール 2016 【冷凍配送ケーキ】 【共通】

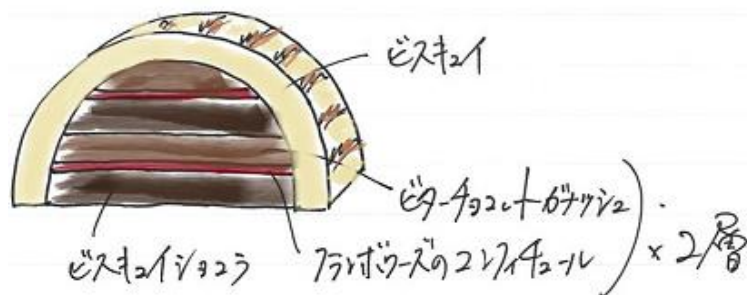
取扱い：直営店

※配送専用のため店舗での引渡し不可

直営店：価格：6300円【税抜：5834円】+冷凍配送送料

「ビターチョコレート」×「ヘーゼルナッツプラリネ」

バニラのシロップをしみ込ませたアーモンドビスキュイショコラとヘーゼルナッツプラリネを練り込んだ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。クリスマスの特別な夜を彩る贅沢なチョコレートケーキです。

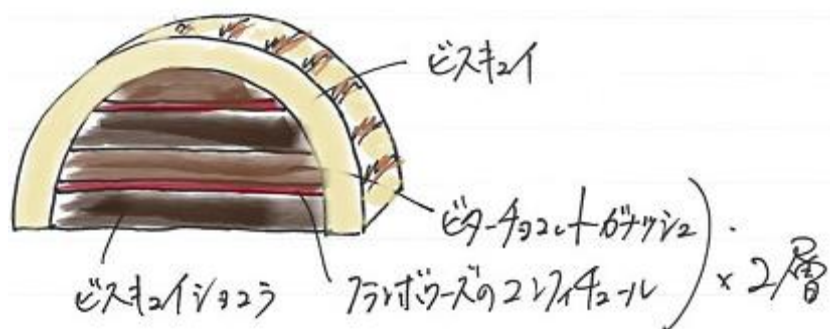


■ ブッシュ ドゥ ピエール 2016 【冷凍配送ケーキ/通販限定】

価格：6300 円【税抜：5834 円】+冷凍配送送料

「ビターチョコレート」×「フランボワーズ」

ブッシュに見立てたアーモンドビスキュイの内側には緻密に組み立てられたビターチョコレートガナッシュとフランボワーズコンフィチュール。濃縮されたフランボワーズの奥深い味わいが独創的で大胆なオリジナルクールチュールのアロマを際立たせ、特別なクリスマスの日に対応しい美しく幸せのひとつ口に仕上がりました。マルコリーニの通信販売でのみお買い求めいただける限定のクリスマスケーキです。



賞味期限（冷凍期間中）：2016年12月31日まで ※解凍後は解凍日含め2日以内にお召し上がりください

サイズ：長さ11cm×幅8.5cm×高さ5.5cm 予約開始：10月1日（土）お届け期間：12月16日（金）～26日（月）

■ マルコリーニ シュトーレン

価格：2,700 円 【2,500 円（税抜）】

展開店舗：【直営店】 【高島屋】 【三越伊勢丹基幹3店舗】

シュトーレンサイズ：約12.5×7×高さ4cm

箱サイズ：9×17×高さ6.3cm.

展開時期：2016年11月15日～12月25日

赤ワインに漬けた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。



株式会社 The Cream of the Crop & Company

TEL : 03-3248-0450