

PRESS RELEASE 2016 Nov.



PIERRE MARCOLINI  
HAUTE CHOCOLATERIE

## ピエール マルコリーニ 今年の冬はアーモンドとの出逢い

この冬、シーズン（12月～2月）のテーマは、「アーモンド」。チョコレートと相性の良い素材が、より奥行きのあるテイストを演出しています。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 2016 Nov.

### アーモンド チョコレート パフェ【カフェメニュー】

アーモンドの香ばしく甘いナツティなアロマとビターチョコレートの組み合わせは不惑のマリアージュ。定番のチョコレートパフェとはまた違ったアプローチから、オリジナルクーベルチュールの独創的で大胆なアロマが存分に楽しめる、この冬一押しの一と品です。

価格：1,500円（税抜）

展開店舗：銀座店 名古屋店

展開時期：2016年12月1日～2017年2月28日



### マルコリーニ ブリュッセルワッフル「アーモンド チョコレート」

チョコレートソースがたっぷりとしみ込んだワッフル生地には、チョコレートとバニラのアイスクリーム。アーモンドの香ばしいニュアンスが加わった季節限定のワッフルです。

価格：1,200円（税抜）

展開銀座店：銀座・名古屋

展開時期：2016年12月1日～2017年2月28日



### シーズンアイスクリーム「アーモンド ミルク」【カフェメニュー/TAKE OUT】

アーモンドミルクはアーモンドの種子から抽出したミルク。なかなか出会えない珍しいフレーバーです。やさしく甘いテイストはフランボワーズとの相性も抜群です。

価格：600円（税抜） TAKE OUT【銀座店・グランスタ店・名古屋店】

価格：800円（税抜） カフェ【銀座店・名古屋店】

展開時期：2016年12月1日～2017年2月28日



### エクレア「アーモンド チョコレート」

ガーナ産カカオ香るストレートなチョコレートクリームにキャラメリゼしたアーモンドの香りと食感。

価格：700円（税抜）【物販】 / 800円（税抜）【カフェ】

展開店舗：【銀座・名古屋】

展開時期：2016年12月1日～2017年2月28日



## PRESS RELEASE 2016 Nov.

### アーモンド チョコレート ブラウニー

定番のチョコレートケーキとは違う配合でしっとり甘めに焼き上げたチョコレートブラウニー。キャラメル掛けしたスライスアーモンドのパリッとした層が香ばしく香る、おすすめのひと品です。

価格：1,900円（税抜）

展開時期：2016年12月1日～2017年2月28日



### カカオ 生チョコレート2種「オー・ド・ヴィ」コレクション

2013年10月から展開の始まった「カカオ 生チョコレート」。

産地の違いによるカカオのニュアンスの違いを見事に表現した「シングルオリジン」のコレクションに加え、冬季限定で2種類の蒸留酒を使った特別のコレクションを用意いたしました。オー・ド・ヴィとはフランス語で「命の水」を意味し、かつて蒸留酒が不老長寿の薬として錬金術たちによって開発された歴史を物語っています。

カカオ生チョコレート「オー・ド・ヴィ」コレクション

価格：2,400円（税抜）

展開店舗：全店

展開時期：2016年12月1日～2017年2月28日（予定）



### カカオ 生チョコレート「マールド シャンパーニュ ミルク」

マールド シャンパーニュ×エクアドル&ガーナミルク

「マールド シャンパーニュ」：フランスシャンパーニュ地方で作られる蒸留酒。白ブドウが原料。エクアドル産ナショナル種のカカオに由来する花のような香りとガーナ産のカカオに由来するスパイシーなノート。長期熟成のマールドシャンパーニュに宿る芳醇なオークウツの香りがカカオのキャラクターを見事に捉え、深淵な余韻の世界へと誘います。

冬期限定の特別なカカオ 生チョコレートです。」

※アルコールを含みます。（約2.7%）



### カカオ 生チョコレート「ラム ダーク」

ラム「トロワリヴィエール」×エクアドルスローロースト

「ラム」：サトウキビを原料に世界各地で作られる蒸留酒。トロワリヴィエールはフランス領のマルティニーク島で作られる上質なラムの銘酒です。カリブ海に浮かぶマルティニーク島原産のラム酒「トロワリヴィエール」。熟成したバニラを思わせるラム特有の滑らかで力強いノートに、エクアドル産ナショナル種のカカオに由来するフローラルなニュアンスが美しく重なり、芳醇ながらエッジの効いたひと粒に仕上がりました。

※アルコールを含みます。（約2.7%）



## PRESS RELEASE 2016 Nov.

### 15th アニバーサリー セレクション

ピエール マルコリーニ日本上陸記念 15 周年を祝し今年も数量限定アニバーサリー缶を販売致します。マルコリーニのプラリーヌコレクションの中から人気の高い粒を 4 種類、ふた粒ずつアソートいたしました。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。

価格：2,680 円（税抜）

【粒チョコ 280 円×6 粒+粒チョコ 300 円×2 粒+缶 400 円】

展開店舗：全店

展開時期：2016 年 12 月 1 日～数量なくなり次第終了

内容： 8 粒入り：ピエールマルコリーニグランクリュ・クールフランボワーズ・アニモキャラメル・クールフォンダン×各 2 粒



### 銀座店先行 15th ギフトボックス

マルコリーニの商品をお好きな組み合わせでギフトにできる特別なアソートメント BOX。チョコレートなら 4 段焼き菓子（8 個）・マカロン（9 個）なら 2 段チョコレート+焼き菓子かマカロンなら 3 段の組み合わせが出来ます。

価格：未定

展開店舗：銀座店先行

（2017 年 1 月から各店でも展開を開始する予定です。）



### CHOCOLAT DE MONIES ショコラ ドゥ モニー（カフェメニュー）

[ユンナンティーのフレーバー]

世界最古の茶の産地と言われる中国雲南省で作られるフレーバーティ。

“MONIES” is coming back!

「ピエール マルコリーニ銀座本店カフェ創業当時、定番の「シンプル ホット チョコレート」と共に多くのお客様から熱狂的な支持を受けた「ショコラ ドゥ モニー」。銀座本店開店 15 周年を記念して、冬の期間限定でモニーが帰ってきます。ユンナンティーのスモーキーで力強いニュアンスとマルコリーニオリジナルクーベルチュールの独創的で大胆なカカオのアロマが奏でる香りの競演は、圧倒的のひと言。飲み進めるうちにいつの間にか虜になってしまうこの味わいを是非この機会に。

価格：1,100 円（税抜）

展開店舗：銀座店

展開時期：2016 年 12 月 1 日～2017 年 2 月 28 日



## PRESS RELEASE 2016 Nov.

### パティスリー セレクション

展開店舗：全店

展開時期：2016年12月1日～2017年2月28日

#### 3個入り

価格：1,000円（税抜）

アクリルケース

チョコレートケーキ×1

マルコリーニ ダックワーズ×1

サブレ ショコラ with ビターチョコレート×1



#### 9個入り

価格：3,000円（税抜）

チョコレートケーキ×5

マルコリーニ ダックワーズ×2

サブレ ショコラ with ビターチョコレート×2



#### 14個入り

価格：5,000円（税抜）

チョコレートケーキ ×5

マルコリーニ ダックワーズ×4

サブレ ショコラ with ビターチョコレート×5



#### ホット アーモンド ショコラブル (横浜店限定 TAKE OUT)

アーモンドとヘーゼルナッツの芳ばしい香りがチョコレートのアロマと  
溶け合います。トッピングのカシスジャムと細かく砕いたアーモンドがア  
クセントに。

価格：700円（税抜）

展開店舗：横浜店限定

展開時期：2016年12月1日～2017年2月29日

