



ピエール マルコリーニ ギモーブのとろける誘惑 ハワイへ

7月より、ハワイの店舗で新しくギモーブが始まります。

口どけの良いソフトな食感のギモーブ（マシュマロ）をパリッとした繊細なチョコレートで大切に包みました。ピエール マルコリーニのギモーブはバニラビーンズの上品な香りが特徴。オリジナルクーベルチュールが持つカカオのアロマとの供宴をお楽しみください。



ピエール マルコリーニ ハワイ

Upper Mall Level, Ewa
Wing, ALA MOANA
CENTER
アラモアナセンター
エヴァウイング 3階
ショップ面積 25.5坪 パティオ
面積 7.6坪



PIERRE MARCOLINI 1964年 ベルギー生まれ

1994年に独立。95年にはクーブ・デュ・モンド（お菓子の世界大会）で優勝。特徴はカカオへのこだわり。大半のショコラティエが、製菓用クーベルチュールをメーカーから購入するのに対し、15年以上も前から農園を巡り、豆の選定から焙煎まで、自ら手掛けている世界でも稀なショコラティエです。2015年には長年の功績が認められ、ベルギー王室御用達の栄誉を賜りました。

