



2025年4月3日

イタリアン ベーカリー プリンチ®がこだわるイタリアのクロワッサン「コルネッティ」から新商品が登場！ 見た目も新しいバリバリ食感が楽しめる“進化系クロワッサン”が4月9日(水)より発売

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社(本社:東京都品川区、代表取締役最高経営責任者(CEO):森井 久恵)が運営するイタリアの食文化を楽しめるイタリアンベーカリー「プリンチ®」は、定番商品であるイタリアのクロワッサン「コルネッティ」から、見た目も食感も新鮮な新商品「コルネッティ ピエガ ランポーネ & チョコラート」と「コルネッティ ダーディ クレマ ティー」を2025年4月9日(水)より発売します。プリンチ®の商品の中でも絶大な人気を誇るシグネチャー商品「コルネッティ」の生地はそのままに、折り込み方や型を変えて、話題のパンスイススタイルとキューブの形で装い新たに登場します。プリンチ®の「コルネッティ」ならではの“ザクザク”としたこだわりの食感とともに“進化系クロワッサン”の奥深さをお楽しみください。



画像はイメージです

■ 外はザクザク、中はエアリーな食感！

おいしい音ができる、プリンチ®を代表するイタリアのクロワッサン「コルネッティ」

コルネッティとはイタリア語で「小さい角」を意味する、イタリアのクロワッサン。本場イタリアでは、発酵バターを折り込んだザクザクの生地には、ノッチョーラやジャムなど甘いフィリングを挟み、エスプレッソと合わせて食べるのが、朝の定番として広く愛されています。プリンチ®では素材の味わいを楽しめるシンプルなコルネッティから、野菜やチーズ、ハムを挟んだお食事系のコルネッティまで幅広くご用意しています。オープン当初から多くのお客さまに愛されてきたプリンチ®の「コルネッティ」は、本場ミラノの製法を受け継ぎ、外はザクザク、中はフワとしたエアリーな食感で音までおいしく感じるよう仕上げられています。生地をしっかりつくっているため、食感が長持ちするので、リメイクいらずでお楽しみいただけることも特長です。



■ 見た目も食感も新しい“進化系クロワッサン”が新登場

今回新商品として、プリンチ®こだわりのコルネッティ生地を使った、本場イタリアでも人気のパンスイススタイルやキューブの形がユニークな「コルネッティ ピエガ ランポーネ & チョコラート」と「コルネッティ ダーディ クレマ ティー」が2種登場します。コルネッティ生地はそのままに、折り込み方を変えたり型に入れて焼いたりすることで、今までのコルネッティとは見た目も食感も全く違った味わいが広がります。プリンチ®定番の「コルネッティ」と食べ比べて食感のコントラストをお楽しみください。

【詳細情報】

商品名／価格 ※表示価格は税込の総額表示となります。

『コルネッティ ピエガ ランポーネ & チョコラート』

<店内ご利用の場合> ¥530 <お持ち帰りの場合> ¥520



プリンチ®独自の「コルネッティ」生地はそのままに、生地の折り込み方を変えることで、より“バリバリ”感をお楽しみいただけるパンスイススタイルのコルネッティです。通常の「コルネッティ」では内側に折りたたまれる生地を外側にすることで、バリっとした食感が楽しめる焼き上がりにこだわりました。中のフィリングは、程よい甘さのチョコレートと、このために作ったプリンチ®オリジナルのラズベリージャム。甘さと酸味のバランスが、“進化系クロワッサン”のバリっとした食感と独特のハーモニーを生み出します。

『コルネッティ ダーディ クレマ ティー』

<店内ご利用の場合> ¥530 <お持ち帰りの場合> ¥520



プリンチ®独自の「コルネッティ」生地を使用したキューブ型のコルネッティです。四角い型に入れて焼き上げるため、密度が高く、みっちりとした食感で、表面はサクサクと食感のコントラストをお楽しみいただけます。中にはプリンチ®オリジナルのアールグレイクリームを詰めました。優しい味わいのアールグレイクリームに発酵バターの方醇な風味が、贅沢な時間をお届けします。コーヒーはもちろん、ティーとのマリアージュもお楽しみください。

◆販売期間:

2025年4月9日(水)～

※一時的な欠品または早期に販売終了する場合がございます。

◆取り扱い店舗:

プリンチ 代官山 T-SITE、スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京、
スターバックス リザーブ® 銀座マロニエ通り

■ 本場らしさにこだわりつくしたイタリアのクロワッサン「コルネッティ」

イタリアンベーカリー「プリンチ®」では、サクサクな生地に、ヘーゼルナッツチョコレートやジャムを合わせて食べる本場イタリアのスタイルを受け継いだコルネッティをご用意しています。イタリアの製法や素材にもこだわったプリンチ®ならではの味わいをお楽しみください。



『コルネッティ ノッチョーラ』

<店内ご利用の場合> ¥420 <お持ち帰りの場合> ¥412

発酵バターを折り込んだ香り豊かなコルネッティと、イタリア産の濃厚な味わいのヘーゼルナッツチョコレートを詰めたフィリングが絶妙にマッチして、より深い味わいを生み出します。コルネッティならではのザクフワとした食感がチョコレートのなめらかなフィリングと絡み合う食感もお楽しみください。



『コルネッティ フラーゴラ & ルバーブ』

＜店内ご利用の場合＞ ¥420 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥412

ルバーブは野菜の”フキ”のような見た目、特有の香りと酸味が特徴的な野菜です。イチゴと合わせることで酸味の角が取れ、よりイチゴの華やかな香りとルバーブの爽やかさが、コルネッティのコク深いバターの味わいと混ざり合い、相乗効果を生み出します。素材を感じられるジャム状のフィリングもイタリアらしい一品です。



『コルネッティ サンドイッチ プロシュート コット & ペコリーノ』

＜店内ご利用の場合＞ ¥950 ＜お持ち帰りの場合＞ ¥933

日本のプリンチ®で初めてオーダーされた、根強いファンを持つコルネッティ サンドイッチ。ザクフワのコルネッティに、イタリアの伝統製法に基づいたシルキーなプロシュートコット(加熱ハム)、甘味とコクが特徴の羊乳からできたペコリーノ チーズを合わせました。コルネッティの芳醇な発酵バターの香りに、しっとりとしたプロシュートコットとペコリーノのコクが口いっぱい広がります。

■ プリンチ®

プリンチ®は、1985年にミラノにオープンしたイタリアンベーカリー。パン、コルネッティ、ピッツァ、サラダ、デザートなどのイタリアを代表するメニューが取り揃い、厳選された食材を用いて、細部までこだわり、作り上げたプリンチ®のメニューは、イタリアの食文化をまるごと体験できる素晴らしいものです。プリンチ®をお楽しみいただける店舗は国内で12店舗を展開。また、グローバルでの展開は、スターバックスのコーヒーにかける情熱と、プリンチ®のパンにかける情熱が出会い、最高の体験を生み出すコラボレーションとして、イタリア・ミラノのスターバックス リザーブ® ロースタリーでもお楽しみいただけます。

プリンチ®公式サイト:<https://www.princi.co.jp/>

プリンチ®公式インスタグラム:https://www.instagram.com/princi_tokyo/

◆ スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社 <https://www.starbucks.co.jp/>

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社は、1996年に東京・銀座に日本第1号店を開業。全世界約80のマーケットで約37,000店舗以上、日本全国47都道府県において1,991店舗(2025年1月末時点、ライセンス店舗を含む)のコーヒーストアを展開しております。約6万人のパートナー(従業員)が、一杯のコーヒーを通じて、人と人とのつながりと心あたまるひとときを提供しております。2019年2月28日には、世界5拠点目となる「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」をオープンしました。全国に広がる、人・社会、地球環境、地域とつながりを育むストーリーは、「STARBUCKS STORIES JAPAN」で紹介しております。