

ホリデーシーズンを飾るパネットーネ&パンドーロ 10月22日（金）予約販売スタート

イタリアの老舗「ヴェルガーニ」と「ガルupp」が日本初展開

IL PANETTONE



IL PANDORO



イーターリー・アジア・パシフィック株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長 西条 真義）は、2021年の“パネットーネ”と“パンドーロ”を10月22日（金）より予約販売します。

イタリアでは12月になると“パネットーネ”と“パンドーロ”が街中のスーパーマーケットや食材店で天井に届くくらい高く積み上げられ、クリスマス気分を盛り上げます。イーターリーでは、定番の「ボニファンティ」、「ムツィ・トンマーゾ」の他、今年あらたにミラノで70年以上続く「ヴェルガーニ」の“パネットーネ”3種と、ピエモンテ州で創業約100年の老舗「ガルupp」の“パンドーロ”2種（銀座店・オンラインストア限定）が新登場。日本では初展開となります。

予約は10月22日（金）11:00から10月31日（日）まで、イーターリー公式通販サイトまたはイーターリー店舗にて承ります。また、一般発売は11月4日（木）からとなります。

【予約方法】

公式オンラインストア：商品ページより予約購入／各店舗：店頭にて予約受付

●お引き渡し

公式オンラインストア：11月4日（木）のお届け ※日付指定除く／各店舗：11月4日（木）オープン時間より

●発売日 公式オンラインストア：11月4日（木）11:00／各店舗：11月4日（木）オープン時間より

●販売店一覧

イーターリー銀座店

東京都渋谷区銀座6丁目10-1 GINZA SIX 6F 電話：03-6280-6581

イーターリー丸の内店

東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東日本東京駅B1 電話：03-3217-7070

イーターリー日本橋店

東京都中央区日本橋室町1-4-1 日本橋三越新館B1 電話：03-3527-9660

イーターリー原宿店

東京都渋谷区神宮前1丁目14-30 ウィズ原宿 3F 電話：03-6432-9080

イーターリー湘南店

神奈川県藤沢市辻堂神台1丁目3-1 テラスモール湘南 湘南ヴィレッジ 1F/2F 電話：0466-52-4140

●イーターリー公式オンラインストア：<https://www.eataly.co.jp/shop>

Vergani

dal 1944

EL PANETÙN DE MILAN

ヴェルガーニ [日本初展開]

1944年、ミラノのモンツァ通りにある小さなお菓子屋さんからスタート。創業から70年以上に渡り昔からの伝統に沿って曾祖父アンジェロから受け継がれた酵母とオリジナルのレシピで職人の手によって作られています。代々受け継いだ酵母を使用し、石臼で引いた小麦粉、カラブリア産のオレンジピール、マダガスカル産のバニラビーンズなど素材にこだわっています。ミラノ発祥と言われているパネットーネの伝統の味わいを今に伝えています。



NEW

パネットーネ / クラシック缶

750g : ¥4,980

受け継がれてきた秘伝のレシピで作られた、伝統的なパネットーネです。卵白を使わず、卵黄だけを使った生地は柔らかく優しい甘さが広がります。ギフトにもお勧めの缶に入った商品です。



NEW

パネットーネ / チョコレート缶

750g : ¥4,980

伝統的なパネットーネにダークチョコレートチップをたっぷり練り込んで作られています。カカオは異なる産地の豆をブレンドし、パネットーネに合わせた香りのいいチョコレートを実イタリアで生産したものを使用しています。ギフトにもお勧めの缶に入った商品です。



NEW

パネットーネ / リモンチェッロ

750g : ¥4,500

地中海の香りと味が楽しめる、特別なパネットーネ。小麦粉、天然酵母、バター、新鮮な卵黄で作った繊細な生地の中に、香り高いリモンチェッロクリームが入っています。日本国内のレストランコースメニューでも提供。

※アルコールを使用しています。

※表示価格は全て税込

Galup

1922

ガルupp [日本初展開：銀座店・オンラインストア限定商品]

1922年、ピエモンテ州の北西部の町ピネローロで、ピエトロとレジーナ・フェルア夫妻が小さな洋菓子店としてガルuppを誕生させました。手入れの行き届いた天然酵母、ピエモンテ産のIGPヘーゼルナッツ、新鮮な卵など、最高品質の素材のみを使用し、現在でも家族経営で創業当時のレシピで伝統的なお菓子を作り続けています。鮮やかな包装紙が目を引きこのPOPLINEはイーターリー限定販売商品です。



NEW 数量限定：150個

パンドーロ / クラシコ

750g：¥4,600

ヴェローナ近郊の山をモデルにしていると言われているパンドーロ。卵をたっぷり使用した生地は、軽い食感で優しい甘さが特徴です。別添えの粉砂糖をまぶして食べるのが伝統的な食べ方です。



NEW 数量限定：150個

パンドーロ / チョコレート

750g：¥4,600

生地にはたっぷり練り込んだチョコレートチップのほろ苦さがアクセントになっています。別添えの粉砂糖をまぶして食べるのが伝統的な食べ方です。

※表示価格は全て税込

**MUZZI
TOMMASO**
1913
l'innovazione della tradizione

ムッツィ・トンマーゾ (パスティチェリア・ムッツィ)

ムッツィ・トンマーゾがウンブリア州の小さな工房で1795年に菓子職人として創業。現在はパティスリー・ブランドを幾つも所有する大きな企業ですが、1913年に創業者の名を冠したパネットーネやパンドーロの「ムッツィ・トンマーゾ・コレクション」を立ち上げ、代々と酵母と共に受け継がれた創業者のレシピを使用して作り続けられています。そして、このコレクションは世界中でイーター限定で販売されている希少なものです。酵母によるゆっくりとした発酵が柔らかく香り豊かな味わいの生地を生み、新鮮なバター、卵、オレンジの砂糖漬け、サルタナレーズン、バニラなど使用する素材にもこだわり、クリスマスを彩る特別なパネットーネが生み出されています。



パネットーネ / クラシコ

1kg: ¥4,300

砂糖漬けのフルーツとサルタナレーズンがたっぷりと練り込またクラシックなパネットーネ。香り高い生地に砂糖漬けのフルーツの甘みや酸味が絶妙なハーモニーを生み出しています。

パンドーロ / クラシコ

1kg: ¥4,300

パネットーネと共にイタリアのクリスマスには欠かせないパンドーロ。卵をたっぷり使用した生地が特徴で、同梱の粉砂糖で雪山の様にデコレーションをしてお召し上がりいただくのが伝統的なスタイルです。



パネットーネ / 洋梨&チョコレート

500g: ¥3,200

洋梨の砂糖漬けとチョコレートチップを散りばめたパネットーネは昔からイタリアで親しまれている味わいです。洋梨の優しい甘さとチョコレートチップの食感がアクセントになっています。

パネットーネ / オレンジ&チョコレート

500g: ¥3,200

柔らかく香り高い生地にオレンジの爽やかな香りとチョコレートチップの食感がアクセントになっています。レーズンや砂糖漬けのフルーツを使用していない商品です。

※表示価格は全て税込



ボニファンティ

天然酵母を使ったベーカリーとしてピエモンテ州トリノ・ヴィラフランカに1932年創業。ヴィンチェンツォ・ボニファンティがイタリアのクリスマスに欠かせない伝統的なパネッtone作りを身に捧げ、創業当時から変わらない天然酵母を使った生地、食欲そそる甘い香り、味わい深く、ふわふわの素晴らしいパネッtoneを提供しています。放し飼いの鶏卵などの地元の優れた素材、南イタリア産のシトロンピール、トルコ産のレーズン、マダガスカル産のバニラビーンズなど素材へのこだわりもボニファンティの特徴です。



パネッtone / ミラネーゼ

1kg : ¥4,000 / 500g : ¥2,980

伝統的製法で作られたオリジナルの生地とにサルタナレーズン、砂糖漬けのオレンジピールとシトロンピールがたっぷり入った香り高いクラシックタイプのパネッtone。しっとりとした生地はボニファンティならではのおいしさです。



パネッtone / チョコレート

1kg : ¥4,600

豊かなカカオの風味が感じられるダークチョコレートチップがちりばめられたパネッtone。ボニファンティの独自製法によりしっとりとした柔らかい生地のトップをヘーゼルナッツのアイシングでコーティングしています。



パネッtone / マロングラッセ

1kg : ¥4,980

砂糖漬けのフルーツの代わりに、粗く刻んだマロングラッセが溢れる程入った逸品。香り豊かなマロンの風味をお楽しみいただけます。

※表示価格は全て税込

< EATALYについて >

イタリアトリノに本店を構え、大規模なイタリア食材専門店「エノガストロミーショップ」として展開しているイーターリーは、現在、ミラノ、ローマ、ニューヨーク、ロサンゼルス、パリなど全世界に40店舗を展開。イタリア食文化の魅力を伝えています。日本では日本橋店、丸の内店、原宿店に加え、2021年には銀座店と湘南店をオープンし、現在5店舗を展開。

※エノガストロミーとは、ワインを意味するENO（エノ）とGASTROMY（ガストロノミー）美食学、料理法、食習慣の2語をあわせた言葉で、これらを総称するものです。

▶イーターリー公式HP <https://www.eataly.co.jp/>

▶イーターリー公式通販サイト <https://shop.eataly.co.jp/>

▶Instagram <https://www.instagram.com/eataly.tokyo/>

▶フェイスブック <https://www.facebook.com/EatalyTokyo>

▶YouTube <https://www.youtube.com/channel/UC2SuSzMZBo7EAIEQJIHAmEQ>

<取材・掲載についてのお問合せ先>

PR事務局 株式会社ワグ 担当：林、会津、前田 TEL: 03-5791-1500 MAIL: eataly@wag-inc.co.jp