



# Piccolo

Zoé de Las Cases



【新スイーツ NEWS】

女性クリエイター「Zoé」がパリからひょっこり持ってきた、  
キュートで手軽な都市型スイーツ【Piccolo（ピコロ）】  
4/26（木）渋谷ヒカリエに世界初登場

株式会社 Piccolo（東京都渋谷区 代表取締役社長：斎藤 雄大）は、2012年4月26日（木）、東京・渋谷駅前に開業予定の「渋谷ヒカリエ」と隣接し同時にオープンする商業施設「ShinQs（シンクス）」内に、「パリの女性クリエイター Zoé de Las Cases（ゾエ・ドゥ・ラス・カセス）がパリからひょっこり持ってきたキュートで手軽な都市型スイーツ」をコンセプトにした新しいスイーツ【Piccolo（ピコロ）】の第1号店をオープンします。



Piccolo  
ピコロ (size M)



Piccolo petit  
ピコロ・プチ (size S)



Piccolo mochi  
ピコロ・モッチ

## ■【Piccolo（ピコロ）】とは

パリで注目を集めている、ノスタルジックだけど、モダンな世界観を持つ女性クリエイター Zoé de Las Cases（ゾエ・ドゥ・ラス・カセス）。“Zoé が幼い頃から大好きな、小さくてかわいいお菓子”をイメージして生まれたのが【Piccolo】です。

無添加にこだわり、良質な材料でシンプルに焼きあげた、味わい深くほんのり塩気の効いたかための生地。パリで売られているような「香り」「うまみ」「食感」にこだわった本物の味は、自信作です。

【Picolo】は、オーブンでしっかりと焼き上げ、店頭で、新鮮な卵と牛乳で炊き上げた濃厚なクリームをたっぷりつめます。できたてを、お好きな数だけどうぞ。

【Picolo mochi (ピコロ・モチ)】は、【Picolo】のかわいい妹。

Picoloと同じ生地を低温で焼き上げ、天然フルーツパウダーとお砂糖などでうっすらお化粧をしたら、しっとり、もちっとした食感の、全く新しいお菓子になりました。

プレーン、フランボワーズ、ブルーベリー、マンゴー、抹茶、ココアの彩り豊かな6種のフレーバーで、Picoloの生地の新たな美味しさに出会えます。

どちらのPicoloも、

ポイっとつまんでパクっとほおばれば、小さな魔法で、きっと笑顔がこぼれます。

Zoéがパリからひょっこり持ってきた、キュートで手軽な都市型スイーツ【Picolo】。

東京・渋谷に、世界初登場です。



## 【Picolo】デザイナー

### Zoé de Las Cases (ゾエ・ドウ・ラス・カセス)

パリで人気の若手女性クリエイター。パリの古いものや、南仏など育ってきた環境の中でのインスピレーションを受けたクリエイションが多い。モチーフには、幼い頃の家族や友人との思い出などがちりばめられており、そのキュートなアートワークに宿るあたたかな世界観が、今、世界から注目を集めている。

*Zoé de Las Cases*



## ■【Picolo】商品概要

Picolo（ピコロ）【size：M】（カスタード / ショコラ）

Picolo petit（ピコロ・プチ）【size：S】（カスタード / ショコラ）

※無添加にこだわり、良質な材料でシンプルに焼きあげた、味わい深くほんのり塩気の効いたかための生地に、店頭で、濃厚なクリームをたっぷりつめてお渡しします。

Picolo mochi（ピコロ・モチ）

（Flavor：プレーン / フランボワーズ / ブルーベリー / マンゴー / 抹茶 / ココア）

※Picoloと同じ生地を低温で焼き上げ、天然フルーツパウダーとお砂糖などでうっすらお化粧をしました。しっとり、もちっとした食感の、生地の美味しさを楽しむお菓子です。



### <価格>

Picolo 2P セット ￥450

Picolo petit 6P セット ￥500

Picolo mochi 6P セット ￥450

Picolo 6P セット ￥1,150

Picolo petit 12P セット ￥900

Picolo mochi 12P セット ￥850

※オリジナルギフトBOX入り

## ■【Picolo】 原材料・製法のこだわり

【Picolo】の原材料は、100%自然素材、無添加です。

パリで売られているような「香り」「うまみ」「食感」を求め、原材料と製法にこだわりました。

生地に使用している粉は、数種類の国産小麦粉に、うまみと栄養価の高い全粒粉やふすまをブレンドしたもの。新鮮な卵と牛乳、香り高い発酵バター、うまみを引き立てる塩の絶妙な配合を追及。焼き方にも試作と工夫を重ね、ようやく、納得のいく「香り」「うまみ」「食感」の生地が完成しました。

その生地とあわせるクリームは、生地に負けない“濃厚さ”と、ついもう一つ食べたくなる“後味の良さ”にこだわりました。

カスタードクリームは、手づくりならでの、本物の卵の香りと滑らかな食感。カスタード好きな方にぜひ試していただきたいクリームです。

ショコラクリームは、フランス産のヴァローナチョコレートを贅沢に使用。“ココア風味”ではなく、香りとコクのあるチョコレートクリームは、ほんのり塩気の効いた Picolo の生地と相性抜群です。



## ■ギフトBOX、ショップ

Zoéのイメージした「キュートで手軽な都市型スイーツ」は、誰かにあげたくなる、とびきりキュートなパッケージ。

小さくてかわいくて、お手頃だから、気軽に、お友達や家族と一緒につまみたくなる！  
なんてことない日常に、“手みやげ”を持っていきたくなる！



小さな【Picolo】が人から人へ贈られて、そのたびに、都市にほんの少し、笑顔が増えます。



■ギフトBOX



■Shop image

## ■【Picolo】プロフィール

フードクリエイター / CEO：斎藤 雄大

トータルプロデューサー：齊藤 洋久

クリエイティブディレクター：中上 寛基

アートディレクター：坂本 克明

スイーツプランナー：大皿 彩子

ブランド&プロダクトデザイナー Zoé de las Cases

【社名】株式会社Picolo

【本社住所】〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 1-21-1 原宿ヒルズB1

【代表取締役】斎藤 雄大

【設立】2011年8月

【事業内容】飲食店経営



Picolo オフィシャルサイト <http://www.picolo-picolo.com/>

<お問い合わせ先> 株式会社 Picolo 広報担当 大皿 彩子 ohsara@picolo-picolo.co