

**【数量限定予約開始】 9/15 11 時**  
昨年即完売した DOLCE&GABBANA コラボレーションの  
クリスマスの伝統菓子「パネットーネ」新作追加で発売



2023年9月15日（金）株式会社トーヨーキッチンスタイル（取締役社長 清本英嗣）は、DOLCE&GABBANA と Fiasconaro のコラボレーションしたお菓子「パネットーネ」の予約を開始します。

**◆昨年即完売の DOLCE&GABBANA が手がけるパネットーネ発売**

ドルチェ&ガッバーナとフィアスコーナ口の魔法のようなコラボレーション！

昨年発売と同時に即完売したイタリアのクリスマスの風物詩「パネットーネ」を数量限定で、  
9月15日（金）11：00～予約販売します。

〈販売概要〉

◆予約開始日：9月15日（金） 11：00

◆予約方法：

・トーヨーキッチンスタイル公式オンラインショップ

パネットーネ（キャンディシチリアレモン&オレンジ）

<https://store.toyokitchen.co.jp/item/96213.html>

パネットーネ（ダブルチョコレート）

<https://store.toyokitchen.co.jp/item/96212.html>

・トーヨーキッチンスタイル直営ショールーム(新宿高島屋を除く)

◆お届け予定：12月上旬～中旬

※ご注文数が上限に達し次第完売とさせていただきます。

※ご決済が完了した時点でご予約完了となります。

・パネットーネ (キャンディシチリアレモン&オレンジ)

缶サイズ：W21cm×D21cm×15.5cm

内容量：500g×1 個入

価格：13,500 円(税込)



(左：イエローオレンジ/右：イエローブルー)

・パネットーネ (ダブルチョコレート)

缶サイズ：W25cm×D25cm×17cm

内容量：1000g×1 個入

価格：18,900 円(税込)



◆新作「ダブルチョコレート」追加

今回新たにラインナップとして加わったのは、シングルオリジン（単一農家）のカカオ豆から作られたミルクチョコレートと、ダークチョコレートを使用し、オレンジペーストで風味を加えた「ダーク生地」によるパネットーネです。上部にはクロスカットの彫刻が施され、深く高級感のある味わいで、ラグジュアリーなティータイムにぴったりです。新作のパッケージは、オレンジ、ラベンダー、ライトブルーを基調としたエレガントなデザインです。



◆DOLCE&GABBANA x Fiasconaro

故郷シチリアを同じくするジャンルの違うふたつの名ブランド、ラグジュアリーファッションブランドのドルチェ&ガッバーナと、パネットーネのシチリア風アレンジで大成功を収めたフィアスコナーロ。フィアスコナーロのパネットーネはもちろんのこと、ドルチェ&ガッバーナのデザイナーが手掛けたパッケージ缶はイタリアやヨーロッパだけでなく、世界中のコレクターに愛されています。

◆パネットーネとは

イタリアの伝統的な発酵菓子パンの一つ、クリスマスシーズンのミラノの銘菓。

フィアスコナーロのパネットーネは、シチリア原産の小麦を使用した天然酵母の生地に、レモン、オレンジ、マンダリンの砂糖漬けを練り込み、イタリア産サフランを少量加えた、香り高く上品な仕上がりです。洋酒や生クリームを添えても絶品です。



### ◆ドルチェ&ガッバーナオリジナルデザイン

パッケージデザインは、ドルチェ&ガッバーナの著名なデザイナーが手掛けています。シチリアのカレット（伝統的なハンドペイントの荷馬車）にインスパイアされたカラフルなデザインで、新作のパッケージと合わせて揃えたい逸品です。

### ◆パッキング

ドルチェ&ガッバーナ x フィアスコーナロのオリジナルショッピングバッグとリーフレットが付属します。ドルチェ&ガッバーナの世界観あふれる仕上がりになっており、クリスマスシーズンとは切っても切り離せないパネットーネはギフトにも最適です。



### ◆フィアスコーナロ | Fiasconaro

イタリアはシチリアの老舗菓子メーカー。1953年パレルモのカステルブオーノにて創業。イタリア北部ミラノ発祥のパネットーネをシチリア風アレンジし大成功をおさめた、世界から愛される名店ブランド。フィアスコーナロのパネットーネはNASAの宇宙実験に用いられたり、英国王室にも届けられる逸品です。

## TOYO KITCHEN STYLE® トーヨーキッチンスタイル

1934年岐阜県関市にて創業。「住むをエンターテインメント」を理念とし、キッチンを中心とした家全体のインテリアをコーディネート、販売している。ステンレスの洋食器メーカーとしての創業時からクラフツマンシップを大切に、現在も熟練した自社職人の手作業によるステンレス加工技術を活かしたキッチンを製作している。キッチンを料理する道具ではなく人生を楽しむための場所として考え、日本で初めてアイランドキッチンを発表し、世界で初めてキッチンにシャンデリアを合わせた。現在はシンク内で調理が完結する「パラレロ」、キッチンでの横移動をなくす「ゼロ動線キッチン」など独自の製品を展開。デザイン性、機能性共に日本のキッチン業界を牽引する。

インテリアはオリジナルだけでなく、世界で注目されるイタリアの「Kartell(カルテル)」やオランダの「mooi(モーイ)」の日本総代理店を務め、世界中から家具、照明、モザイク、プロダクトアート、ファッションを独自の目線でセレクトし、販売。ショールームを国内外19カ所に構える。

《読者お問い合わせ先》 トーヨーキッチンスタイル TEL:03-6438-1040

《プレスお問い合わせ先》 〒107-0062 東京都港区南青山3-16-3

株式会社トーヨーキッチンスタイル 広報・宣伝部

[info@toyo1.toyokitchen.co.jp](mailto:info@toyo1.toyokitchen.co.jp) TEL:03-6438-1040 FAX:03-3400-1070