

【数量限定予約開始】 9/28 12時
2024 新作「アップル&シナモン」含む全4種発売
ドルチェ&ガッバーナが手がけるクリスマスの伝統菓子パネットーネ



2024年9月28日(土)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、ドルチェ&ガッバーナとフィアスコナー口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。

◆新作「アップル&シナモン」を含む、パネットーネ全4種発売

ドルチェ&ガッバーナとフィアスコナー口の魔法のようなコラボレーション! 昨年も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」、今年は全4種を数量限定で、9月28日(土)12:00~予約販売します。

〈販売概要〉

◆予約開始日: 9月28日(土) 12:00

◆予約方法: 下記の通り

・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 アップル&シナモン: <https://store.toyokitchen.co.jp/item/97120.html>

パネットーネ ダブルチョコレート: <https://store.toyokitchen.co.jp/item/97121.html>

パネットーネ シチリアフルーツ&サフラン(イエローオレンジ):
<https://store.toyokitchen.co.jp/item/97122.html>

パネットーネ シチリアフルーツ&サフラン(イエローブルー):
<https://store.toyokitchen.co.jp/item/97123.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月中旬以降順次発送予定

※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 (アップル&シナモン、ダブルチョコレート、
シチリアフルーツ&サフラン 〈イエローオレンジ/イエローブルー〉)
缶サイズ：W21cm×D21cm×H15.5cm
内容量：500g×1 個入
価格：13,500 円(税込)



(左：アップル&シナモン/右：ダブルチョコレート)



(左：イエローオレンジ/右：イエローブルー)

◆新作「アップル&シナモン」



アップルとシナモンのパネットーネです。アップルパイでもあるように、シナモンとアップルの相性は抜群で、シナモンの高級な香りと、リンゴの砂糖漬けの包み込むような甘さが特徴のパネットーネに仕上がりました。

〈パッケージデザイン〉

シチリアの飾り車「カレット」から着想を得た新しいラインアップ。

リンゴのモチーフを巧みに取り入れた色鮮やかなデザインです。



◆ 「ダブルチョコレート」



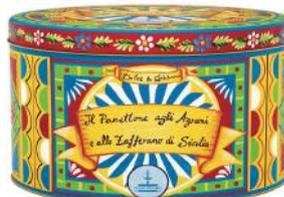
シングルオリジン（単一農家）のカカオ豆から作られたミルクチョコレートと、ダークチョコレートを使用し、オレンジペーストで風味を加えた「ダーク生地」によるパネトーネです。上部にクロスカットの彫刻が施されています。深く高級感のある味わいで、ラグジュアリーなティータイムにぴったりです。

〈パッケージデザイン〉

オレンジ、ラベンダー、ライトブルーを基調としたラグジュアリーでエレガントなデザインです。シチリアの陶器「マヨリカ焼き」の万華鏡のような多彩な色合いからインスピレーションを得ています。



◆ 「シチリアフルーツ&サフラン」



レモン、オレンジ、マンダリンの砂糖漬けを、シチリア原産の小麦を使用した天然酵母の生地に練り込み、イタリア産サフランを少量加えて、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。

〈パッケージデザイン〉

イエローオレンジ：シチリア産のレモンやオレンジを贅沢にあしらった、暖かく柔らかなデザイン。



イエローブルー：チェスボード、そして生命力の象徴である太陽をモチーフにした作品。クールな中にある力強さを表現。



◆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。シチリア原産の小麦を使用した天然酵母の生地、レモン、オレンジ、マンダリンの砂糖漬けを練り込み、フィアスコナーロのパネットーネは香り高く上品な仕上がりです。洋酒や生クリームを添えるのもおすすめです。

◆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 フィアスコナー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。



◆フィアスコナーロ | Fiasconaro

フィアスコナーロ社は、イタリアのシチリアにある、イタリアンスイーツやパンの1953年創業の老舗菓子メーカーです。パネットーネ（クリスマスケーキ）やカンノーロ（シチリアの伝統的な菓子）、コロンバ（誕生祭ケーキ）など、高品質で伝統的なイタリアのお菓子を手がけています。伝統的な製法と厳選された素材にこだわり、独自のレシピや製法で製品を作り上げています。特に、シチリア地方の特産品や風土を反映したスイーツが人気を集めています。



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「moooi(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25カ所に構える。

※リリース内の価格は全て税込価格です。

《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 HP : <https://www.toyokitchen.co.jp>
《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 マーケティング部
info@toyo1.toyokitchen.co.jp TEL:03-6438-1040 FAX:03-3400-1070