



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2022年8月26日

「Bean to Home®」を提唱するベルギー王室御用達ショコラティエ

秋の訪れを味わう！ピエール マルコリーニ カフェの季節限定メニュー 9月1日（木）よりスタート

チョコレートと旬のマロン、香ばしいプラリネとのマリアージュをお楽しみください



ピエール マルコリーニ（株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン、本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷、代表取締役：蒲田考一）は、9月1日（木）から、ピエール マルコリーニ 銀座本店と名古屋店のカフェで、秋冬シーズンの限定メニューを提供します。

秋冬シーズンのカフェメニューのテーマは『マロン&プラリネ』。「パフェ～マロン&プラリネ」「エクレア～マロン」「ブリュッセル ワッフル～マロン&プラリネ」のほか、「モンブラン」「モンブラン ショコラ」も登場します。いずれも、ピエール マルコリーニのオリジナル クーベルチュールと旬のマロンや香ばしいプラリネとのマリアージュを楽しめる魅力あふれるメニューです。

「エクレア～マロン」「モンブラン」「モンブラン ショコラ」はテイクアウトも可能ですので、ご自宅でもお楽しみいただけます。

※ 各メニュー数量限定のため、予定よりも早く提供終了となる場合がありますのでご了承ください。

※ 「モンブラン」「モンブラン ショコラ」は、9月15日（木）から11月中旬までの提供を予定しています。

<一般のお客様からのお問い合わせ先>

ピエール マルコリーニ ジャパン

お問い合わせフォーム：<https://pierremarcolini.jp/Form/Inquiry/InquiryInput.aspx>

TEL. 0800-700-4560（受付時間：平日 10:00～18:00）



Parfait marron & praliné

パフェ〜マロン&プラリネ

¥1,980 (税込)

毎年大好評のマロンパフェが今年もさらに魅力アップして登場。芳醇なラム酒「トロワ リヴィエール」をきかせたマロンアイスクリーム、濃厚なチョコレートアイスクリームに、スペイン産マルコナ・アーモンドのクロッカンプラリネの香ばしさと歯応えが絶妙のコンビネーション。スペキュロス風味のスパイスソースがアクセントになっています。

*ラム酒を使用しています：マロンクリーム（アルコール分約0.2%）マロンアイスクリーム（アルコール分約0.6%）



Éclair marron

エクレア〜マロン

¥935 (税込)

芳醇なラム酒「トロワ リヴィエール」をきかせたマロンクリームに、マロンのグラサージュ。オレンジピールコンフィとシナモンパウダーをトッピングしました。

*ラム酒を使用しています：マロンクリーム（アルコール分約0.2%）

*テイクアウト：¥810 (税込)



Brussels Waffle - marron & praliné

ブリュッセル ワッフル〜マロン&プラリネ

¥1,430 (税込)

ふんわりとしたワッフルの上に、芳醇なラム酒「トロワ リヴィエール」をきかせたマロンアイスクリームと濃厚なチョコレートアイスクリームをのせ、マロンクリーム、スペイン産マルコナ・アーモンドの香ばしいクロッカンプラリネをトッピング。秋にふさわしい贅沢なひと皿です。

*ラム酒を使用しています：マロンクリーム（アルコール分約0.2%）マロンアイスクリーム（アルコール分約0.6%）



Glace aux marrons

マロン アイスクリーム

¥880 (税込)

ヨーロッパ産のマロングラッセとマロンペーストを使用し、芳醇なラム酒「トロワ リヴィエール」を合わせたリッチな味わい。この時期にしか味わえない、季節限定のフレーバーです。

*ラム酒を使用しています（アルコール分約0.6%）



Mont Blanc

モンブラン

¥990 (税込)

上質なラム酒で香り付けしたマロンクリームとココのある生クリーム、きめ細やかなメレンゲで構成されたクラシックなモンブランです。

*ラム酒を使用しています (アルコール分約 0.4%)

*テイクアウト：¥864 (税込)

*期間限定：9/15 (木) ~11/中旬予定



Mont Blanc Chocolat

モンブラン ショコラ

¥990 (税込)

オリジナルクーベルチュールと上質なラム酒を合わせた濃厚なチョコレートクリームで仕上げました。マロンクリームとチョコレートクリームの深い味わいが楽しめる、ピエール マルコリーニらしいモンブランです。

*ラム酒を使用しています (アルコール分約 0.4%)

*テイクアウト：¥864 (税込)

*期間限定：9/15 (木) ~11/中旬予定

■提供期間

2022年9月1日 (木) ~2023年1月14日 (土)

*「モンブラン」「モンブラン ショコラ」は9月15日 (木) から11月中旬までの提供を予定しています。数量限定のため、予定よりも早く提供終了となる場合がありますのでご了承ください。

■取り扱い店舗

- ・ピエール マルコリーニ 銀座本店
東京都中央区銀座 5-5-8 Tel: 03-5537-0015 営業時間(CAFE)11:00~19:00 (L.O.18:30)
- ・ピエール マルコリーニ 名古屋店
名古屋市中村区名駅 4-7-1 ミッドランドスクエア B1 Tel: 052-582-0456 営業時間(CAFE)11:00~19:00 (L.O.18:30)

*ショップ詳細はこちら→<https://pierremarcolini.jp/Page/shop.aspx>



1964年ベルギー生まれ。数々の名店で修業を重ねた後、ショコラティエとして独立。長年の功績が認められ、2015年ベルギー王室御用達を拝命。ベルギーを代表するショコラティエ。

「ピエール マルコリーニ」の最大の特徴はカカオへのこだわりです。

20年以上にわたり、自らの手でカカオ豆からチョコレートをつくることに情熱を注いできました。

最高品質のチョコレートを作るため、毎年、希少なカカオを求め、世界中を旅しています。

前向きで情熱的、職人気質の「ピエール マルコリーニ」にとって、チョコレート作りは喜びと発見、創造力を掻き立てるものです。そして、それを共有することが自分の使命であると考えています。

チョコレートを通じて人々に幸せを運び、同時にカカオ農園の人たちの想いを届けたいという情熱は「Bean to Home®」という言葉に表現されています。そこには、チョコレートを味わいながら、カカオ農園の人たちやカカオがたどってきた軌跡に思いを馳せて欲しいという願いが込められています。

自らの喜びと発見をチョコレートに表現し、感動を分かち合いたいという強い想いを胸に、チョコレート作りに取り組んでいます。

2018年、創業以来使用していたカカオポッドのロゴマークを一新。

羅針盤とイニシャルをデザインしたロゴマークが「世界を旅するショコラティエ - ピエール マルコリーニ」の新たなシンボルとなりました。モダンで洗練された新しいロゴマークのもと、五感を刺激し、感動を与えるチョコレートを作りたいという情熱を持って、カカオへのこだわりと創造力をさらに進化させています。

2020年10月、ミラノで開催されたWORLD PASTRY STARS 2020で、「ピエール マルコリーニ」は世界最優秀パティシエ - Best Pastry Chef in the world を受賞しました。

25年以上にわたり培ってきたその革新的な創造力は高く評価されています。

◆ピエール マルコリーニの軌跡

- 1995年 クープ・デュ・モンド（パティスリー世界大会）で優勝し、ベルギーのクラーイネムに最初のアトリエを開設
- 1997年 ブリュッセルのグラン・サブロン広場に最初のブティックをオープン
- 1999年 工房を拡張し、ブリュッセル郊外のハーレンに移転
- 2001年 「Bean to Bar」の先駆者として美味しさと品質を追求するため、カカオ豆からチョコレートを生産することを決意
同年、東京に初のブティックをオープン（ピエール マルコリーニ 銀座本店）
- 2003年 パリのセーヌ通りに最初のパリブティックをオープン
- 2004年 ブリュッセルに旗艦店グラン・サブロン・ストアをオープン
- 2009年 ピエール マルコリーニ自身が全製造プロセス（カカオ豆からチョコレートまで）を管理
- 2015年 ロンドンのメルルボーン・ハイストリート37番地に最初のブティックをオープン
ピエール マルコリーニの名前が「プティ・ラルース・ディクシオナリー」2016年版に掲載される
ピエールマルコリーニのメゾンがベルギー王室御用達を拝命
- 2016年 上海のK11超高層ビルに中国で最初のショップをオープン
- 2019年 ドバイのドバイモールに最初のブティックをオープン
- 2020年 WORLD PASTRY STARS 2020で 世界最優秀パティシエBest Pastry Chef in the world を受賞