



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2022年10月1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のクリスマスコレクション Vol.1

ピエール マルコリーニ クリスマスコレクション 2022 <第1弾>
**毎年大好評の「クリスマスケーキ」に加え、
ベルギー本国で人気の「アドベントカレンダー」が日本初登場！**
10月1日（土）予約受付開始！



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、2022年10月1日（土）より「アドベントカレンダー2022」と「クリスマスケーキ」2種の予約受付を開始します。今年のクリスマスコレクションのテーマは、「Under Berries～森の木陰のクリスマスパーティー」。

2022年の締めくくりに、厳選したカカオと原材料で丁寧に作られたチョコレートやクリスマスケーキを囲んで、楽しいクリスマスを過ごして欲しいというピエールマルコリーニの想いが詰まったコレクションです。

その第1弾として事前予約を受け付けるのは、日本初登場となる「アドベントカレンダー2022」、2022年のテーマに沿って特別にデザインされたクリスマスケーキ「ノエルドゥピエール2022」、オンラインショップ限定の「ブッシュドゥピエール2022」の3アイテム。いずれも数量限定となりますので、お早めにご予約ください。

<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）

■商品概要



Calendriers de l'avent 2022

アドベント カレンダー 2022【24粒入】

¥14,040（税込）

ベルギーで毎年大人気の「アドベント カレンダー」が日本初登場！

森の動物たちのクリスマスを描いたボックスの中には24個の小箱に詰めたチョコレート。

12月1日から24日まで毎日ひとつずつ小箱を開けてクリスマスまでのカウントダウンをお楽しみいただけます。

■サイズ：37.5 x 30.3 x 4.8cm

■ご予約方法：オンラインショップ (<https://pierremarcolini.jp>) および直営店にてご予約ください。ご予約時にお支払いをお願いいたします。

■受渡期間：11月26日(土)～12月15日(木)

■受渡方法：ご指定の住所に発送、またはご予約承り店舗でお渡し。*オンライン予約の場合は、予約時に指定された店舗でお受け取りください。



Noël de Pierre 2022

ノエル ドゥ ピエール 2022

¥6,998（税込）

ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールを使った濃厚なチョコレートムースの中にピスタチオのパバロアとビスキュイ、フランボワーズのジュレを閉じ込めました。

上質なカカオの力強いアロマとビターチョコレートの苦みに、フランボワーズの酸味、ピスタチオの香ばしい風味が見事に調和しています。鮮やかな赤と優しいピスタチオグリーンが、聖なる夜を彩ります。

■サイズ：直径約12cm x 高さ4cm（飾り部分除く）

■ご予約方法：オンラインショップ (<https://pierremarcolini.jp>) および直営店にてご予約ください。ご予約時にお支払いをお願いいたします。

■受渡期間：12月22日(木)～12月25日(日)

■受渡方法：ご予約店舗でお渡し。*オンライン予約の場合は、予約時に指定された店舗でお受け取りください。デリケートな商品のため、配送は承っておりません。



クレーム シャンティ ピスターシュ

ムースショコラ

パバロア ピスターシュ

ジュレ フランボワーズ

ビスキュイ パンドゥ ジェンヌ ピスターシュ

クルスティヤン プラリネ アマンド ピスターシュ



オンラインショップ限定

Bûche de Pierre 2022

ブッシュ ドゥ ピエール 2022

¥7,020 (税込)

ピエール マルコリーニのオリジナルクーベルチュールを贅沢に使用。

豊かなカカオのアロマと甘酸っぱいクランベリーの味わいが見事に調和した、大人のクリスマスケーキです。ふんわり滑らかな食感の「ムース ショコラ」、甘酸っぱいクランベリーが入った濃厚な「クレム ショコラ」、さくさくとしたビスキュイとサブレが織りなす風味と食感のハーモニーをお楽しみください。

* 冷凍便でお届けしますので、冷蔵庫で6時間ほど解凍してお召し上がりください。

■サイズ：約 6.0 x 12.5 x 4.5cm (飾り部分除く)

■ご予約方法：オンラインショップ (<https://pierremarcolini.jp>) にてご予約ください。ご予約時にお支払いをお願いいたします。

■お届け期間：12月15日(木)~12月25日(日)

■お届け方法：冷凍便で配送。

※オンラインショップ限定商品のため、店舗でのご予約・お渡しは承れません。



ムース ショコラ

クレム ショコラ/クランベリー

ビスキュイ サッシェ

サブレ ショコラ

■ご予約受付期間

2022年10月1日(土)より

* 準備数量に達し次第、販売終了となりますのでご了承ください。

■取り扱い店舗

オンラインショップ

- ・ピエール マルコリーニ オンラインショップ <https://pierremarcolini.jp>

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

- ・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
 - ・ピエール マルコリーニ 羽田店
東京都大田区羽田空港 3-4-2 第2旅客ターミナル 2F 東京食賓館 Tel : 03-5757-6220
 - ・ピエール マルコリーニ グランスタ東京店
東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東日本東京駅構内 B1F 銀の鈴広場横 Tel : 03-5220-4560
 - ・ピエール マルコリーニ 新宿店
東京都渋谷区千駄ヶ谷 5-24-55 ニュウマン新宿店 エキソト 2F Tel : 03-6274-8506
 - ・ピエール マルコリーニ 渋谷店 **※渋谷店ではヒカリエ ShinQs 限定のケーキをご用意しております。**
東京都渋谷区渋谷 2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs 東横のれん街 B2F Tel : 03-6434-1895
 - ・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 B1F Tel : 052-582-0456
 - ・ピエール マルコリーニ ラゾーナ川崎店
神奈川県川崎市幸区堀川町 72-1 ラゾーナ川崎プラザ グラン・フード 1F Tel : 044-589-8812
- *お問い合わせ：ピエール マルコリーニ ジャパン Tel. 0800-700-4560 (受付時間：平日 10:00～18:00)



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・ディクショナリー」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