



PIERRE MARCOLINI
BRUSSELS

プレスリリース

2024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

ピエール マルコリーニ「クリスマス & ホリデー コレクション 2024」<第一弾>
クリスマスのカウントダウンを楽しむアドベントカレンダー、
ホリデーシーズンを彩るケーキの予約受付スタート！



株式会社 PIERRE MARCOLINI JAPAN（本社：東京都港区、代表：櫛山伸也）は、2024年10月1日（火）から、「アドベント カレンダー2024」とホリデーシーズン限定のケーキ2種の予約受付を開始しました。

「クリスマス & ホリデーコレクション 2024」のテーマは、**GENTLEMAN DES NEIGES** – スノーマンの贈り物。選りすぐりのカカオと原材料を使って丁寧に作られたチョコレートやパティスリーを囲んで楽しいホリデーシーズン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弾として予約受付を開始するのは、「スノーマン」をデザインしたボックスにチョコレートを詰め合わせた「アドベント カレンダー2024」、華やかなデコレーションのクリスマスケーキ「ノエル ドゥ ピエール 2024」、ホリデーシーズンの贈り物やホームパーティーにおすすめのチョコレートケーキ「オヴィエドームース ショコラ & プラリネ ノワゼット」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。

メディア関係の皆様からのお問い合わせ先

株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン

〒106-6232 東京都港区六本木 3-2-1 六本木グランドタワー32F

フリーダイヤル 0800-700-4560（平日 11:00~18:00）

担当: 江森 e-mail: fumie.emori@pierremarcolini.com mobile: 090-8454-0294

<https://pierremarcolini.jp>

■商品概要



CALENDRIER DE L'AVENT 2024

アドベント カレンダー 2024

¥14,040 (税込)

今年のクリスマスコレクションのテーマ「スノーマン」をデザインしたボックスに、人気のチョコレートを詰め合わせました。ひとつずつ小窓を開けながら様々なフレーバーのチョコレートをお楽しみください。

■サイズ：36.2 x 36.2 x 3.5cm

■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。ご予約の際にお支払いをお願いいたします。

■受渡期間：11月27日(水)～

■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。



NOËL DE PIERRE 2024

ノエル ドゥ ピエール 2024

¥6,966 (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「ムースショコラコンコルド」に「クレームダイヤモンドマロンカシス」を重ねました。カカオの豊かなアロマに、カシスの酸味とマロンの風味がバランスよく調和し、さくっとした「メレンゲカカオ」の歯応えが絶妙なおいしさ。聖なる夜を華やかに彩る、ピエールマルコリーニならではのクリスマスケーキです。

■サイズ：直径約12x高さ約5.5cm (絞りクリーム含む)

■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。ご予約の際にお支払いをお願いいたします。

■受渡期間：【オンライン予約の場合】12月21日(木)～12月25日(水)

【店舗予約の場合】12月6日(金)～12月25日(水)

■受渡方法：デリケートな商品のため配送は承っておりません。予約時に指定された店舗でお受け取りください。

※福岡岩田屋店では「ノエル ドゥ ピエール 2024」のお取り扱いをいたしませんのでご了承ください。



OVIÉDO - MOUSSE AU CHOCOLAT ET PRALINÉ NOISETTES

オヴィエドー ムース ショコラ & プラリネ ノワゼット

¥6,966 (税込)

ピエール マルコリーニのオリジナルのクーベルチュールを使用したチョコレートケーキ。ふんわり軽い「ムース ショコラ オレ」と「クレーム ヴァニージュ」に、さくさくとした「クルスティアン ノワゼット」と香ばしい「ダックワーズ ノワゼット」が見事に調和しています。ホリデーシーズンの贈り物やホームパーティーにおすすめです。

■サイズ：10.5x6.5 x 高さ 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。

■お届け期間：11月27日(水)～

■お届け方法：冷凍便で配送

■冷蔵庫で解凍してお召し上がりください。装飾は別添えとなっておりますので、飾り付けてお楽しみください。

■ご予約受付期間

2024年10月1日（火）～

- * 準備数量に達し次第、販売終了となりますので早めにご予約ください。
- * 福岡岩田屋店では「ノエル ドゥ ピエール 2024」のお取り扱いはいたしません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

- ・ 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 : 03-6206-3204
- ・ 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
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
- ・ ピエール マルコリーニ 東急たまプラーザ店
神奈川県横浜市青葉区美しが丘1-7 東急百貨店 たまプラーザ店 地下1階 東急フードショー Tel : 045-532-6650
- ・ ピエール マルコリーニ グランフロント大阪店
大阪市北区大深町4-20 グランフロント大阪 南館1階 Tel : 06-6359-3030
- ・ ピエール マルコリーニ コレド室町テラス店
東京都中央区日本橋室町3-2-1 コレド室町テラス 1階 Tel : 03-6910-8211
- ・ ピエール マルコリーニ 大丸神戸店
兵庫県神戸市中央区明石町40番地 大丸神戸店 B1階 Tel : 078-954-9711
- ・ ピエール マルコリーニ 福岡岩田屋店 ***2024年10月9日オープン**
福岡市中央区天神2-5-35 岩田屋本店 本館 B2F Tel : 092-791-5265

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

* 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11:00～18:00）



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 ロンドンのメルリボン・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