



## ベルギー王室御用達 ピエール マルコリーニがお届けする ショコラティエの感性と職人技が光るクリスマス限定商品

毎年ご好評をいただいているピエール マルコリーニのクリスマス限定商品。

今年の新作「ノエル ドゥ ピエール 2017」は、ビターチョコレートガナッシュとグリオットチェリーの素敵なマリアージュをお楽しみいただけます。また、冷凍配送限定「ブッシュ ドゥ ピエール 2017」は、冷蔵庫で6時間ほど解凍してお召し上がりいただくタイプのケーキ。こちらは「ビターチョコレート × フランボワーズ」と「ミルクチョコレート × バナナ」の2種類をご用意いたしました。(p.3) ドライフルーツがたっぷりに入ったカカオ発酵生地を焼成後、バターにくぐらせて時間をかけて熟成させる「マルコリーニ シュトーレン」は、上質な素材を吟味して丁寧に仕上げたショコラティエならではの職人技が光る逸品です。(p.4)



写真左：「ノエル ドゥ ピエール 2017」 ビターチョコレート × グリオットチェリー

写真右上：★冷凍配送限定★「ブッシュ ドゥ ピエール 2017」 ビターチョコレート × フランボワーズ

写真右下：★冷凍配送・通販限定★「ブッシュ ドゥ ピエール 2017」 ミルクチョコレート × バナナ

「ノエル ドゥ ピエール 2017」 ビターチョコレート × グリオットチェリー

カメルーン産カカオの力強さを感じられるビターチョコレートガナッシュ、芳醇なバニラの香りが広がるクリームにグリオットチェリーの酸味が見事に調和し、年に一度の特別な日に相応しい幸せなひと口に仕上がりました。

**サイズ**：直径 約 12 cm × 高さ 4 cm（飾り部分除く）

**価格**：6,301 円（税込）※消費税が切り捨て表示の店舗では、価格が異なる場合がございます。

**予約受付**：渋谷店を除く直営店、オンラインショッピング（[www.store.c-c-c.co.jp](http://www.store.c-c-c.co.jp)）、お電話（03-3248-0470）

**予約開始日**：10月1日（日）※オンラインショッピング・お電話は10月2日（月）正午より受付開始

**お渡し場所**：ご予約承り店舗（渋谷店を除く直営店）

★ヒカリエ限定★「ノエル ドゥ ピエール 2017」 ミルクチョコレート × オレンジ

さくさくとした食感のヌガーと爽やかなオレンジのクリームを、カカオをしっかりと感じるミルクチョコレートガナッシュで包みました。酸味を効かせたオレンジのコンフィチュールが全体を引き締め、繊細な味わいのケーキができました。

大胆に模った星が聖なる夜を演出します。

**サイズ**：直径 約 12 cm × 高さ 4 cm（飾り部分除く）

**価格**：6,301 円（税込）※消費税が切り捨て表示の店舗では、価格が異なる場合がございます。

**予約受付**：渋谷店（渋谷ヒカリエ ShinQs）

**予約開始日**：10月1日（日）

**お渡し場所**：ご予約承り店舗（渋谷店）


**★冷凍配送限定★「ブッシュ ドゥ ピエール 2017」 ビターチョコレート × フランボワーズ**


酸味を効かせたフランボワーズのコンフィチュールとビスキュイショコラ、ビターチョコレートガナッシュを重ねました。オーソドックスな組合せながら、良質な素材の絶妙なバランスはチョコレート好きにはたまらない逸品です。

**サイズ**：約 11 cm × 8.5 cm × 高さ 5.5 cm（飾り部分除く）

**価格**：6,301 円（税込）+別途ご配送料 ※消費税が切り捨て表示の店舗では、価格が異なる場合がございます。

**予約受付**：全ての直営店、オンラインショッピング（[www.www.store.c-c-c.co.jp](http://www.www.store.c-c-c.co.jp)）、お電話（03-3248-0470）

**予約開始日**：10月1日（日）

※オンラインショッピング・お電話は10月2日（月）正午より受付開始（受付はお届け日の一週間前まで）

**お届け日**：2017年12月15日（金）～12月25日（月）よりご希望の日をご指定ください。

**★冷凍配送・通販限定★「ブッシュ ドゥ ピエール 2017」 ミルクチョコレート × バナナ**


キャラメルのような甘さのミルクチョコレートガナッシュに、濃厚なバナナのアロマと酸味を加えすっきりとした後味に仕上げました。お子様はもちろん、オリジナルクーベルチュールをふんだんに使用したブッシュは大人の方にも楽しんでいただけます。

ピエール マルコリーニの通信販売でのみお買い求めいただける限定のクリスマスケーキです。

**サイズ**：約 11 cm × 8.5 cm × 高さ 5.5 cm（飾り部分除く）

**価格**：6,300 円（税込）+別途ご配送料

**予約受付**：オンラインショッピング（[www.www.store.c-c-c.co.jp](http://www.www.store.c-c-c.co.jp)）、お電話（03-3248-0470）

**予約開始日**：10月2日（月）正午より受付開始（受付はお届け日の一週間前まで）

**お届け日**：2017年12月15日（金）～12月25日（月）よりご希望の日をご指定ください。



★数量限定★「マルコリーニ シュトーレン」



赤ワインに漬けこんだたっぷりのドライフルーツを練り込んだ独自のカカオ発酵生地を焼成後、たっぷりのバターにくぐらせて、時間をかけて熟成させるマルコリーニのシュトーレン。

クラシックな製法に基づきつつも、ショコラティエとしての感性が盛り込まれたひと品です。

クリスマスを待つ12月、少しずつスライスして食べるシュトーレン。

フルーツとカカオの風味が日ごとになじみ、昨日よりも今日、今日よりも明日、と味わいを増してゆく、製造数限定の焼菓子です。

**価格**：2,700円（税込）

**展開店舗**：全ての直営店

**展開時期**：2017年11月15日～12月25日（予定）

※数量に限りがございますので、お品切れの場合はご容赦ください。

**Pierre Marcolini**：1964年ベルギー生まれ。数々の名店で修業を重ねた後、1994年に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の称号を拝領。ベルギーを代表するショコラティエ。マルコリーニの最大の特徴はカカオへのこだわりです。通常、ショコラティエは、各チョコレートメーカーから液体状、固形状のチョコレートを仕入れて、自分なりの味付け、香付けなどのオリジナリティを加えていきます。しかし、マルコリーニはこの型に収まらず、カカオ豆の仕入れルートの開拓、買付け、選別、調合、焙煎や精練、すべてに至り自分の手で行っています。

銀座本店 東京都中央区銀座5-5-8 TEL：03-5537-0015

GranSta(JR 東京駅)店 東京都千代田区丸の内1-9-1 JR 東日本東京駅構内 B1階（銀の鈴広場横） TEL：03-5220-4560

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2階 東京食賓館 TEL：03-5757-6220

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2階 TEL：03-6274-8506

渋谷店 東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ ShinQs B2階 TEL：03-6434-1895

横浜店 神奈川県横浜市西区高島2-16-1 ルミネ横浜店B1階（横浜駅みどりの窓口横） TEL：045-624-8530

名古屋店 愛知県名古屋市中村区名駅4-7-1 ミッドランドスクエアB1階 TEL：052-582-0456