

# 瀬戸内

SETOUCHI  
瀬戸内フェア

ピエール・  
エルメ



Made in PIERRE HERMÉ  
Press Release  
[pr.japan@pierreherme.com](mailto:pr.japan@pierreherme.com)

# ピエール・エルメ



## 『Made in ピエール・エルメ』の「瀬戸内フェア」

『Made in ピエール・エルメ』は、この夏「瀬戸内フェア」を  
6月1日（木）より開催します。

“日本の素晴らしいものを世界へ発信する”というブランドコンセプトのもと  
日本各地の魅力を発信する『Made in ピエール・エルメ』の地域フェア。  
2021年から定期的に開催しており、今回の「瀬戸内フェア」は、第6回目の開催となります。

今回のフェアでは、穏やかな海と山を擁した瀬戸内の豊かな自然環境が育む名産品  
「瀬戸内レモン」や「オリーブ」、広島県・因島生まれの柑橘「安政柑<sup>あんせいかん</sup>」などを使用した、  
素材の味わいを最大限に引き立てたスイーツが登場します。

太陽の光が反射して煌めく青い海や、浮かぶ島々の情景に思いを巡らせながら  
『Made in ピエール・エルメ』とともに、夏のひと時をお楽しみください。

# ピエール・エルメ

## PRODUCT

### 商品一例



### SOFT SERVE / VANILLA & LEMON

濃厚バニラアイスクリームにサクサクのマカロン生地やメレンゲをのせた、味と食感の変化が楽しめるソフトクリーム。  
レモン風味をプラスし、瀬戸内フェア限定の夏の装いに仕上げました。

バニラ&レモンのソフトクリーム 918円/935円  
(テイクアウト/イートイン)

※ 写真はイメージです。仕様が一部異なります。

### LEMON SODA & STRAWBERRY JELLY



イチゴゼリー入りレモンソーダ  
680円/693円  
(テイクアウト/イートイン)

すっきりとした味わいのレモンソーダに自家製のイチゴゼリーを組み合わせた季節限定ドリンク。涼しさを感じさせてくれる見た目や甘酸っぱい味わい、もっちりとしたゼリーの食感が楽しめる一品です。

### MIKAN JUICE



みかんジュース  
700円/713円  
(テイクアウト/イートイン)

130年の歴史を誇るみかんの産地である香川県三豊市曾保地区「浅野農園」のみかんを使用したSNOW JEWELS®とのコ・ブランディング商品。みかんそのもののピュアな味わいにこだわり、甘みと酸味が絶妙に溶け合った、濃厚でコクのある贅沢な味わいです

# ピエール・エルメ

## PRODUCT

### 商品一例



## MACARONS

四国・香川県三豊市仁尾町曾保で柑橘を栽培する「浅野農園」で収穫されたレモンを使用した「瀬戸内レモン」と、小豆島で丁寧に手摘みされた希少価値の高いオリーブオイルを8%使用した「オリーブ」の期間限定フレーバー2種を含む、色とりどりのマカロンを浮世絵とマカロンが描かれた遊び心あふれるボックスに詰め合わせました。

マカロン3個詰合わせ 1,674円 (テイクアウト)

マカロン6個詰合わせ 3,078円 (テイクアウト)

マカロン10個詰合わせ 4,266円 (テイクアウト)

## SEASONAL FLAVOR



マカロン 瀬戸内レモン  
378円/385円 (テイクアウト/イートイン)

瀬戸内産レモンを使用。爽やかな香りと酸味のある味わいは、明るい夏の訪れを感じさせてくれます。



マカロン オリーブ  
378円/385円 (テイクアウト/イートイン)

オリーブの上品で軽やかな風味と、ほのかなバニラの甘さの組み合わせが夏らしいマカロンです。

# ピエール・エルメ

## PRODUCT

### 商品一例



## GATEAU BASQUE / CITRUS

瀬戸内海のほぼ中央に位置し、温暖な気候に恵まれた広島県因島が発祥の柑橘<sup>あんせいかん</sup>「安政柑」は、ほのかな酸味と苦み、さっぱりとした甘みが特徴です。その「安政柑」<sup>あんせいかん</sup>の爽やかな味わいと、カスタードのハーモニーが楽しめる、この時期限定のガトーバスクです。

<sup>あんせいかん</sup>安政柑のガトーバスク 648円/660円  
(テイクアウト/イートイン)

## CHEESE CAKE / LEMON



レモンのチーズケーキ  
594円/605円  
(テイクアウト/イートイン)

濃厚なチーズケーキに相性抜群のレモンピールをたっぷりと敷きつめました。レモンの心地よい苦みと甘み、チーズのコクとのバランスが絶妙で食べ応えのある一品です。

## MUFFIN RASPBERRY with OLIVE OIL



ラズベリーのマフィン  
486円/495円  
(テイクアウト/イートイン)

軽やかなマフィン生地に、ラズベリーのほどよい酸味とプチプチとした食感のアクセントが特徴の一品。バター代わりに新鮮なオリーブオイルを使用し、ふんわりかつしっとりと仕上げました。

## SOMEN



そうめん  
1,296円  
(テイクアウト)

自然豊かな小豆島で伝統的な手延べそうめんを真摯に続ける「真砂喜之助製麺所」。ごま油を使い、小豆島の天日に晒されて造られたそうめんは、抜群のコシとつるりとした喉越しの良さが特徴です。

# ピエール・エルメ

## PRODUCER

### 生産者紹介

#### ASANO FARM × SNOW JEWELS®

浅野農園 × SNOW JEWELS®



四国・香川県三豊市仁尾町曾保で柑橘を栽培する農園。日照時間が長く、一年を通して温暖少雨な三豊市仁尾町は、130年の歴史を誇るみかんの産地です。特に曾保地区では、海からの潮風と日当たりの良い扇状系の斜面、水はけがよく味が濃いみかんができます。

本フェアでは、日本の暮らしを感じられる“食”や“食シーン”を提供するSNOW JEWELS®の契約先である浅野農園で獲れた瀬戸内レモンやみかんを「マカロン 瀬戸内レモン」や「みかんジュース」に使用しています。

#### comorebi farm

コモレビファーム

広島県尾道市因島にて約5,000㎡の耕作放棄地となった畑の再生利用を行いながら、島原産の柑橘である「八朔」と「安政柑」の魅力<sup>あんせいかん</sup>を島外の人たちに届けるべく活動する柑橘農園です。島内の柑橘農家に循環型農法を学びながら、自分たちが本当に美味しいと思える安心で安全な柑橘づくりにチャレンジ中。本フェアでは、「安政柑のガトーバスク」<sup>あんせいかん</sup>に使用しています。

#### Shodoshima OLIVE PARK

道の駅小豆島オリーブ公園

日本オリーブ栽培発祥の地『小豆島』にあるオリーブの普及振興を目的とした道の駅。小豆島オリーブの歴史に触れながらオリーブを五感で楽しむことができるテーマパークとして多くの観光客が訪れています。園内には約2,000本のオリーブ畑が広がり、全ての果実を一粒一粒手摘み、手選別で収穫し24時間以内に搾油することで酸度0.08%の高品質を実現しています。本フェアでは、令和4年度香川県オリーブオイル品評会で最高位を受賞した「エクストラバージンオリーブオイル」を「マカロン オリーブ」に一部使用しています。

#### Masago Kinosuke Noodle Factory

真砂喜之助製麺所

小豆島で4代続く製麺所。その昔、小麦栽培に適した温暖な気候、瀬戸内海の天然塩や、小豆島のめんづくりに欠かせないごま油の産地であるなど、そうめんづくりの好条件が揃い、一大産地になった小豆島。その地で、100年間変わらない昔ながらの製法で丁寧に作りあげられています。ごま油を使い、小豆島の天日にさらされて造られたそうめんは、コシがしっかりし、もちもちとした食感が特徴です。

# ピエール・エルメ

## 【店舗一覧】

Made in ピエール・エルメ 丸の内  
東京都千代田区丸の内3-2-3  
丸の内二重橋ビル 二重橋スクエア1階  
TEL:03-3215-6622

Made in ピエール・エルメ グランスタ東京  
東京都千代田区丸の内1-9-1  
グランスタ東京 B1F  
TEL: 03-6268-0077

Made in ピエール・エルメ 渋谷 東急フードショー  
東京都渋谷区道玄坂1-12-1  
渋谷 東急フードショー② (しぶちか)  
TEL : 03-3477-4371

Made in ピエール・エルメ NEWoMan新宿  
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55  
NEWoMan新宿2F エキナカ  
TEL : 080-4683-0077

Made in ピエール・エルメ 羽田空港  
東京都大田区羽田空港3-4-2  
第2旅客ターミナル マーケットプレイス3F  
TEL : 03-5579-7767

Made in ピエール・エルメ 吉祥寺  
東京都武蔵野市吉祥寺南町2-1-25  
キラリナ京王吉祥寺3F  
TEL: 0422-29-8477

Made in ピエール・エルメ 小田急新宿  
東京都新宿区西新宿1-5-1  
小田急百貨店新宿店B1  
TEL: 03-6279-4775

Made in ピエール・エルメ アトレ品川  
東京都港区港南2-18-1  
アトレ品川 2F  
TEL: 070-4109-0636  
※期間限定ショップ

Made in ピエール・エルメ ルミネ大宮  
埼玉県さいたま市大宮区錦町630 LUMINE2 1F  
TEL: 048-871-9177

Made in ピエール・エルメ 中部国際空港  
愛知県常滑市セントレア1-1  
中部国際空港第1旅客ターミナルビル3階  
TEL : 0569-47-7607

Made in ピエール・エルメ ディアモール大阪  
大阪府大阪市北区梅田1丁目  
大阪駅前ダイヤモンド地下街2号  
Tel: 06-6485-8773

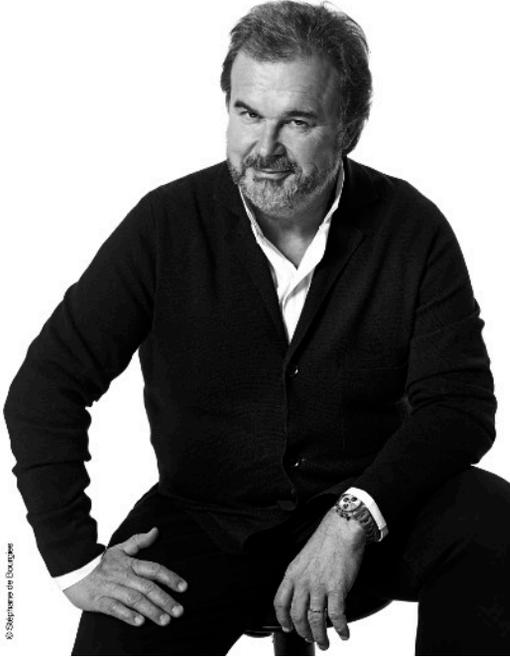
Made in ピエール・エルメ 福岡空港  
福岡県福岡市博多区下白井767-1  
福岡空港国内線旅客ターミナルビル3F  
TEL : 092-260-9975

Made in ピエール・エルメ 和多屋別荘  
佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙738  
TEL : 0954-42-0210

Made in ピエール・エルメ 那覇空港  
沖縄県那覇市鏡水150  
那覇空港旅客ターミナルビル国際線エリア 2F  
TEL : 098-996-4711

Made in ピエール・エルメ 新千歳空港  
北海道千歳市美々 新千歳空港ターミナルビル3F  
※期間限定ショップ

# ピエール・エルメ



## ピエール・エルメ

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

4代続くアルザスのパティシエの家系に生まれ、14歳のときガストン・ルノートルの元で修業を始める。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続け、独自の“オート・パティスリー”(高級菓子)のノウハウの伝授にも意欲を燃やしている。

多くのスイーツファンから絶賛を浴び、同業のパティシエたちからも畏敬されている。その鬼才ぶりは世界的に認められ、ヴォーグ誌から“パティスリー界のピカソ”と称賛された。

徹底的に素材にこだわり、精緻な技巧を駆使して創り上げる絶品の数々はどれも清楚な美しさを見せる。“味覚の喜びだけが唯一の指針”をモットーとするエルメは、真に独創的な『味覚・感性・歓喜の世界』を構築している。

## Made in ピエール・エルメとは

“味覚の喜びだけが唯一の指針”をモットーとし、『味覚・感性・歓喜の世界』を構築するピエール・エルメは、自身のブランドの第一号店を日本に選ぶなど、日本との関わりが深く、来日の度に日本各地の生産者のもとへ足を運び、ユズ、ワサビ、日本茶などを自身のクリエイションに取り入れてきました。

『Made in ピエール・エルメ』は、そんな彼が選りすぐった日本の素晴らしいものを、日本から世界へ発信するブランドです。日本各地の優秀な生産者とコラボレーションした食料品やキッチン雑貨、ファッションアイテムのほか、マカロンやチョコレート、焼き菓子ギフトをご用意しています。

※ お取り扱い商品は、店舗により異なります。

# ピエール・エルメ

## <販売期間>

2023年6月1日（木）～8月31日（木）

※商品により展開期間が異なる場合がございます。

※一部店舗では展開のない商品がございます。

## <販売店舗>

Made in ピエール・エルメ 各店舗

Made in ピエール・エルメ オンラインショップ ※一部商品

## <クレジット表記>

### 【ブランド名】

英文---Made in PIERRE HERMÉ

日文---Made in ピエール・エルメ

Official Site: <https://www.pierreherme.co.jp/ph/>

Online Store: <https://madeinpierreherme.co.jp/>



@made\_in\_pierreherme\_official

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>

広報担当： 小山 薫 (TFC CO.,LTD)

〒107-0062 東京都港区南青山 3-17-14 中山ビル 3F

TEL： 080-5180-9048 / FAX: 03-6452-6357

E-MAIL： oyama@tfcjapan.jp

PH PARIS JAPON 株式会社(Made in ピエール・エルメ)

〒107-0061 東京都港区北青山 3-10-18 北青山本田ビル 2F

TEL: 03-5485-7788 FAX: 03-5485-1888