

ピ  
エ  
ル  
ル  
メ

カフェ「Made in ピエール・エルメ 和多屋別荘」  
7月1日（土）オープン

このたび、『Made in ピエール・エルメ』は、佐賀県嬉野市の和多屋別荘に  
カフェ「Made in ピエール・エルメ 和多屋別荘」を7月1日（土）にオープンいたします。

2021年11月に和多屋別荘に店舗をオープン以来、『Made in ピエール・エルメ』では  
佐賀県の魅力的な食材や生産者の方々と出会ってきました。

今回オープンするカフェでは、そのご縁から生まれた、有機栽培の嬉野茶を使用した  
マカロンや新作のチョコレートケーキなど、  
数々のクリエーションを一度にご堪能いただけるアフタヌーンティーや  
佐賀県初登場のソフトクリームなどを展開。  
和の庭園を望む開放的な空間にて、『Made in ピエール・エルメ』の世界を  
より五感で楽しみいただけます。

日本の素晴らしいものを、日本から世界へ発信する  
『Made in ピエール・エルメ』の新たなる取り組みにぜひご期待ください。

Made in PIERRE HERMÉ

Relations Presse

pr.japan@pierreherme.com

# ピエール・エルメ

## PRODUCT

### 商品一例



### AFTERNOON TEA

『Made in ピエール・エルメ』が、日本各地で選りすぐった素材を使用したスイーツを中心としたアフタヌーンティーが登場。約35年間、化学肥料・農薬・除草剤に頼らない有機栽培を行ってきた嬉野市のきたの茶園の茶葉を使ったマカロンやチョコレートケーキのほか、旬の食材を取り入れたラインナップを、肥前吉田焼「224porcelain」によるオリジナルの白磁で提供いたします。四季を感じられる広大な日本庭園「箱庭」を望む極上の和空間とともに、ご堪能ください。

アフタヌーンティー 5,500円（1名様）

マカロン2種／スイーツ3種（チーズケーキ、ガトーバスク、嬉野限定チョコレートケーキなど）／  
セイボリー3種（季節の料理）／チョコレート／コーヒー または 嬉野和紅茶 または 嬉野煎茶

※アフタヌーンティーは11:30、14:00の二部制（要予約）

※メニュー内容は季節や仕入れ状況により異なります。



嬉野玄米茶のソフトクリーム 880円



安政柑のガトーバスク 660円



イチゴゼリー入りレモンソーダ 693円

濃厚バニラのソフトクリームに、さくさくとした食感のメレンゲやチョコレート、玄米茶パウダーをのせました。見た目だけでなく、味や食感の変化もお楽しみいただけます。

ほのかな酸味と苦み、さっぱりとした甘みが特徴の広島県因島発祥の柑橘「安政柑」を使用。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。

※～8/31までの期間限定

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。※～8/31までの期間限定

# ピエール・エルメ

## SHOP INFORMATION



カフェ「Made in ピエール・エルメ 和多屋別荘」

住所：〒 843-0301 佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙738

TEL : 0954-42-0210

営業時間：11:00～18:00

定休日：水曜日

HP : [https://wataya.co.jp/facility/cafe\\_pierreherme](https://wataya.co.jp/facility/cafe_pierreherme)

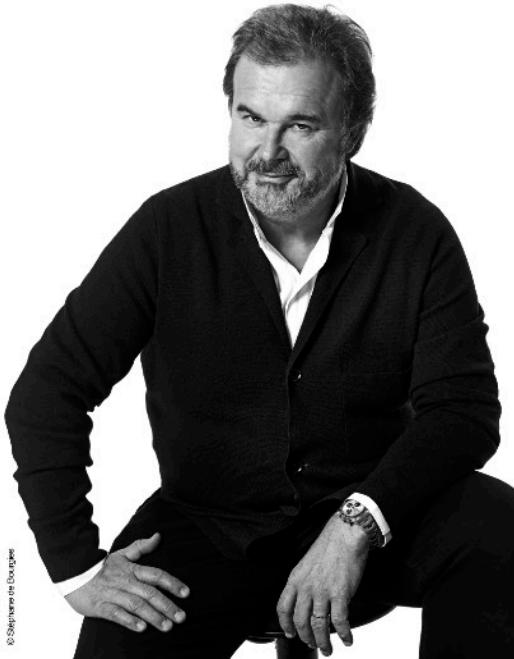
## 和多屋別荘とは



佐賀県嬉野温泉にある宿泊施設。客室数109室。嬉野川をまたぐ広大で豊かな2万坪の敷地にふたつの宿「水明荘・和多屋別荘」とレストラン&スパを運営。日本初の温泉旅館内の企業誘致を行い、現在11の企業がサテライトオフィスを開設。また、敷地内の未稼働エリアのテナントリーシングや日本建築や昭和の趣を残したまま、専属大工によるリノベーションも積極的に取り組み、2万坪の空間をひとつずつ甦らせている。

# 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ー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、ファッショナブルな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

<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