

ピエール・エルメ



京都で70年続く老舗ロースター『小川珈琲』のコーヒー豆を使用した
香り高い「ミルクブリュー」が新登場

『Made in ピエール・エルメ』は、京都発のコーヒーロースター『小川珈琲』の
コーヒー豆を使用した夏の新作ドリンク「ミルクブリュー」を
7月28日（金）より販売開始いたします。

暑い季節を乗り越えるべく、『Made in ピエール・エルメ』がこの夏提案する新作は、
『小川珈琲』の香り高く上質なコーヒーをミルクで抽出した「ミルクブリュー」です。

『小川珈琲』は、伝統と進取の気風が息づく京都の街で、昭和27年（1952年）に創業。
以来、長い歳月をかけて醸成された京都の美意識と感性に支えられながら、
“京都の珈琲職人”としての誇りをもってその審美眼と腕を磨き、
世界に通じる「本物」の味わいをたえず追求してきました。

その上質なコーヒー豆を、冷たい牛乳でじっくりと抽出した「ミルクブリュー」は、
コーヒー豆の香り、香ばしさと、丸みのある滑らかな口当たりが魅力です。

『味覚・感性・歓喜の世界』を切り開く
ピエール・エルメの提案するマカロンをはじめとしたスイーツとも好相性です。
ぜひスイーツとのペアリングを通して、呼応し合う職人のこだわりの味わいをお楽しみください。

ピエール・エルメ

PRODUCT

商品一例

MILK BREW CARAMEL MILK BREW



ミルクブリュー
605円／594円（イートイン／テイクアウト）
ミルクブリュー／キャラメル
660円／648円（イートイン／テイクアウト）

SOFT SERVE ESPRESSO & CARAMEL NUTS



エスプレッソ&キャラメルナッツのソフトクリーム
880円／864円（イートイン／テイクアウト）
※丸の内限定

『小川珈琲』のコーヒー豆を、冷たい牛乳でじっくりと抽出した「ミルクブリュー」。コーヒー豆の香り、香ばしさと、濃厚なミルクの丸みのある滑らかな口当たりが魅力です。シンプルな「ミルクブリュー」と、キャラメルソースを加え、よりリッチな味わいに仕上げた「ミルクブリュー／キャラメル」の2種類を展開します。

丸の内の店舗限定商品。人気のソフトクリームに、『小川珈琲』の香り高いエスプレッソを注ぎました。キャラメルナッツを食感のアクセントに加え、エスプレッソの熱で少しづつ滑らかに変化するソフトクリームとのコントラストをお楽しみください。

EVENT INFORMATION

イベント情報

『小川珈琲』のコーヒー豆を使用した新作の登場を記念して、「Made in ピエール・エルメ 丸の内」にて、試飲イベントを開催いたします。ランチタイムと夕方に、小川珈琲のコールドブリューを無料でテイスティングいただけます。また、ミルクブリューに加えて、スイーツとの相性にこだわってセレクトされたコーヒー豆を使用した、ホットコーヒーやカフェラテなどドリンクメニューもより充実いたします。ぜひこの機会にお立ち寄りください。

【小川珈琲コールドブリュー試飲イベント】
日時：7月28日（金）12時～13時、17時～18時
場所：Made in ピエール・エルメ丸の内

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

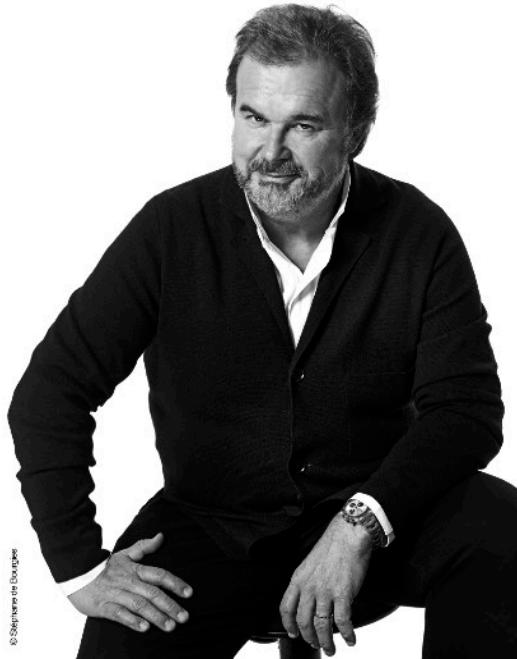
Made in ピエール・エルメ 和多屋別荘
佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙738
TEL : 0954-42-0210

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

＜販売開始日＞

7月28日（金）

＜販売店舗＞

Made in ピエール・エルメ

丸の内、グランスタ東京、吉祥寺、中部国際空港、
那覇空港、ディアモール大阪、ルミネ大宮、羽田空港、福岡空港
※ ソフトクリームは丸の内限定商品となります。

＜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