

---

## 2024.2.29 NEW OPENING KOBE SANCHIKA

Sanchika 2nd Avenue, 1-10-1 Sannomiya-cho,  
Chuo-ku, Kobe, Hyogo 650-0021, Japan

---

ピ  
エ  
ー  
ル  
メ  
・



# ピエール・エルメ



## 神戸初出店！

『Made in ピエール・エルメ』神戸さんちか 2月29日（木）オープン

### SHOP INFORMATION

店名：

Made in ピエール・エルメ 神戸さんちか

住所：〒650-0021

兵庫県神戸市中央区三宮町1-10-1  
さんちか2番街

営業時間：10:00-20:00(L.O. 19:30)

TEL：090-1212-6316（平日9:00-18:00）

\*2/22以降は別番号となります。

カフェ席数：8席

広さ：51.78㎡

『Made in ピエール・エルメ』は、2月29日（木）、神戸さんちかに新店舗をオープンいたします。

『Made in ピエール・エルメ』は、“パティスリー界のピカソ”と称されるピエール・エルメ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。

神戸さんちかでは、マカロンや焼菓子ギフト、日本各地の優れた生産者とコラボレーションした食料品をご用意。また、国産素材とマカロンを組み合わせた見た目にもキュートなドリンク「マカフラ」などのドリンクメニューやマカロン、季節によって異なるフレーバーのバイクドスイーツなどをお召し上がりいただけるカフェスペースも設置しております。

神戸有数の中心地・三宮で、JRや地下鉄、私鉄の各駅に直結し、『さんちか』の愛称で親しまれる三宮地下街に位置し、通学通勤の途中や、お買い物帰りなどに気軽にお立ち寄りいただけます。

# ピエール・エルメ

## PRODUCTS

※一部抜粋



### マカロン 6個詰合わせ ¥3,294

ホワイトデーシーズン限定で、アーティスト・長場雄さんのイラストをあしらった限定ボックスのマカロン詰合わせが登場。6種詰合わせには、人気の「チョコレート」や限定フレーバーの「桜」「抹茶&黒ゴマ」などを含む6種類のマカロンを詰め合わせました。アートワークには“感謝の気持ち”や“頑張った自分への労い”などのメッセージが込められています。大切な人への贈りものやいつも頑張っている自分へのご褒美に。

[フレーバー] チョコレート、ピスタチオ、ジャスミン、ローズ、抹茶&黒ゴマ、桜



### マカフラ ほうじ茶 テイクアウト ¥972/イートイン ¥990

厳選した国産茶葉を焙煎したほうじ茶の芳ばしさとホワイトチョコレートのまろやかな甘さのコンビネーションをお楽しみいただける一品。仕上げに乗せたマカロンコックが食感のアクセントになり、見た目にもキュートなドリンクです。

※ 季節によってフレーバーが異なります。



### 柚子のチーズケーキ テイクアウト ¥594/イートイン ¥605

シンプルながらもしっとり濃厚な味わいのチーズケーキと、高知県産柚子と合わせることでさっぱりと爽やかな後味に仕上げました。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。

※ 季節によってフレーバーが異なります。



### きんつば ¥1,944

『Made in ピエール・エルメ』の家紋が刻印された特別感のある一品。

山芋を使った生地で、たっぷりのあんを包んで蒸しあげました。

しっとりとやわらかな食感で、煎茶風味のごま餡の優しい甘さがティータイムのお供にぴったりです。

※粉末煎茶は嬉野で有機栽培をしているきたの茶園の有機嬉野煎茶を使用しています。



### リーフパイ 8枚詰合わせ ¥1,620

日本生まれの菓子として知られる「リーフパイ」を、ローズ風味に。バターをたっぷり使用したパイの上に、ローズ色のザラメを散りばめた、見た目にも華やかな一品。サクサクとした食感と上品な甘さはやみつきのおいしさです。手土産にもぴったりです。

# 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

## 【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  
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 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: 03-3408-4677

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臼井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 神戸さんちか  
兵庫県神戸市中央区三宮町1-10-1  
さんちか2番街  
TEL : 090-1212-6316（平日9:00-18:00）  
\*2/22以降は別番号となります。

# ピエール・エルメ

<オープン日時>

2024年2月29日（木） 10:00

<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://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