

ピ
エ
ー
ル
メ
・

CHOCOLATE SWEETS FOR SUMMER

夏こそ楽しみたい。冷やして美味しい
チョコレートスイーツコレクション



ピエール・エルメ



夏こそ楽しみたい！贈り物にも最適な
冷やして美味しいチョコレートスイーツが勢ぞろい

PRODUCT LINE UP

商品ラインナップ例

左から時計回りに)	
チョコレートケーキ	¥3,240
チョコレート	
5個詰合わせ	¥2,700
8個詰合わせ	¥4,320
オレンジとチョコレートの	
パウンドケーキ	¥1,782

『Made in ピエール・エルメ』は、夏の贈り物にも最適な冷やして美味しいチョコレートスイーツを多数ご用意しております。

滑らかな口どけのチョコレートテリーヌに、隠し味に厳選した北海道産のこしあんを使用し、なめらかでしっとりとした口当たりをお楽しみいただける「チョコレートケーキ」や、オレンジの爽やかな香りとカカオのビターな後味が魅力の「チョコレート＆オレンジのパウンドケーキ」、カリッとした食感の中に様々な魅惑的なフレーバーが凝縮された「チョコレート」など、今年の夏も猛暑が予想される中、屋内の涼しい環境でしっかりと冷やしたチョコレートとともにリラックスタイムをお楽しみください。

またカフェ限定メニュー「ココアフロート」もラインナップ。北海道産の生乳を使用した後味がすっきりとしたソフトクリームと、甘さ控えめのカカオの香り広がるココアは、お出かけ時のクールダウンにぴったりです。

ピエール・エルメ

PRODUCTS DETAILS



チョコレートケーキ

¥3,240

チョコレートを贅沢に使った濃厚なケーキ。隠し味に厳選した北海道産のこしあんを使用することで、なめらかでしっとりとした口当たりをお楽しみいただけます。



チョコレート&オレンジのパウンドケーキ

¥1,782

厳選されたオレンジのコンフィを贅沢に使ったチョコレート風味のパウンドケーキです。オレンジとビターカカオの上品な香りとマリアージュは大人の方へのギフトにおすすめです。



チョコレート 5個詰合わせ

¥2,700

エクアドル産チョコレートガナッシュ、ビターチョコレートコーティング／ゴマ入りプラリネ、ゴマ入りヌガティーヌ、ミルクチョコレートコーティング／ピンクグレープフルーツ風味ビターチョコレートガナッシュ、ピンクグレープフルーツ風味のゼリー、ビターチョコレートコーティング／パッションフルーツ風味ミルクチョコレートガナッシュ、ミルクチョコレートコーティング／ローストアマランサスシード入りベリーズ産チョコレートガナッシュ、ビターチョコレートコーティング



チョコレート 8個詰合わせ

¥4,320

エクアドル産チョコレートガナッシュ、ビターチョコレートコーティング／ゴマ入りプラリネ、ゴマ入りヌガティーヌ、ミルクチョコレートコーティング／ピンクグレープフルーツ風味ビターチョコレートガナッシュ、ピンクグレープフルーツ風味のゼリー、ビターチョコレートコーティング／パッションフルーツ風味ミルクチョコレートガナッシュ、ミルクチョコレートコーティング／ローストアマランサスシード入りベリーズ産チョコレートガナッシュ、ビターチョコレートコーティング／粗く碎いたヘーゼルナッツプラリネ、マジパン、ビターチョコレートコーティング／粗く碎いたシベリア杉の実入りプラリネ、ミルクチョコレートコーティング／ロングペッパー風味ガナッシュ、ビターチョコレートコーティング



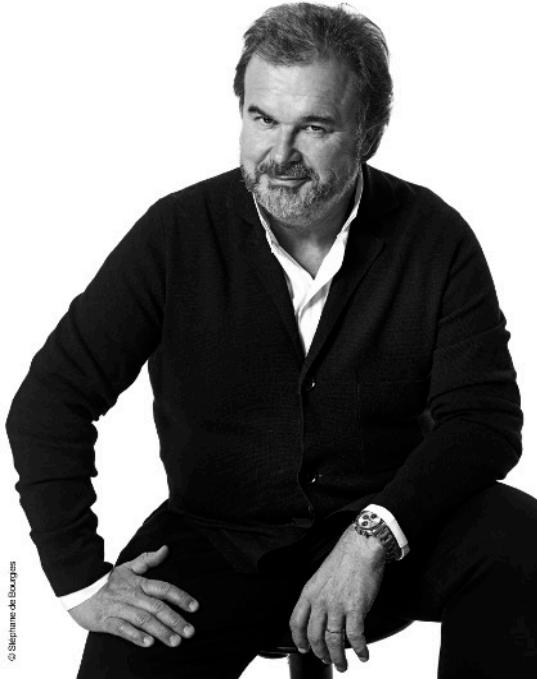
ココアフロート

テイクアウト ¥918 / イートイン ¥935

カカオの口当たりなめらかで濃厚な風味とスパイシーで奥深いコクを感じられるアイスココアに北海道産の生乳を使用したバニラのソフトクリームをのせて仕上げました。ちょっとしたデザート感覚でもお楽しみ頂けるココアフロートです。

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、ファッショナブルなアイテムのほか、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。

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
[直営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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- 6717-0919
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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 : 078-954-6126
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

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
[フランチャイズ運営ブティック]

ピエール・エルメ

<販売期間>

通年販売予定

<販売店舗>

Made in ピエール・エルメ 丸の内ほか

※一部商品、カフェメニューに関しては展開していない店舗がございます。

※詳細は各店へお問い合わせください。

<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