
IBARAKI FAIR KASAMA CHESTNUT

茨城フェア第2弾！

旬の「笠間の栗」の味わいを閉じ込めたスイーツが
2024年9月15日（日）より登場

ピ
エ
ー
ル
メ
・



ピエール・エルメ



茨城フェア第2弾！

旬の「笠間の栗」の味わいを閉じ込めたスイーツが登場

PRODUCT LINE UP

商品ラインナップ例

マカロン 和栗&洋梨

イトイン¥385 / テイクアウト¥378

マカロン6個詰合わせ

テイクアウト ¥3,078

和栗のロールケーキ

イトイン¥660 / テイクアウト¥648

和栗のチーズケーキ

イトイン¥605 / テイクアウト¥594

『Made in ピエール・エルメ』は、「笠間の栗」を使用したスイーツを9月15日（日）より期間限定で販売いたします。

今年6月にメロン「イバラキング」を起用して以来、2度目の茨城県とのタッグとなる本コラボレーションでは、茨城県笠間市で収穫される和栗「笠間の栗」の味わいを3種のスイーツに閉じ込めました。

笠間市は、年間を通して穏やかで、昼夜の温度差のある気候や保水性、通気性に優れた火山灰土壤が特長。その土壤が生み出す「笠間の栗」は、薫り高さが特長です。

「マカロン 和栗&洋梨」は、同じく秋に旬を迎える果物「洋梨」を斬新に組み合わせ、マロンの甘美さと洋梨のフルーティーさのコントラストをお楽しみいただける味わいに仕上げました。

そのほか、「笠間の栗」を使用した自家製クリームと甘露煮を贅沢に包み、しっとりと焼き上げた「和栗のロールケーキ」や、「笠間の栗」のやさしい甘さとチーズのさわやかな酸味のマリアージュを口いっぱいに楽しめる「和栗のチーズケーキ」など、秋の味覚を存分にお楽しみいただけるラインナップが揃います。

ピエール・エルメ

PRODUCTS DETAILS

MACARONS

『Made in ピエール・エルメ』を代表するマカロン。浮世絵をモチーフにしたブランドオリジナルマカロンボックスの中に、茨城県産の和栗を使用した「和栗&洋梨」を含む、色とりどりのマカロンを詰め合わせました。

また6個詰合わせ、10個詰合わせには、京都の老舗ロースター“小川珈琲”の上質なコーヒー豆を使用した「コーヒー」の期間限定フレーバーが含まれます。 ※浮世絵モチーフのボックスはなくなり次第終了となります。



マカロン3個詰合わせ

テイクアウト ¥1,674

内容：チョコレート、ローズ、和栗&洋梨



マカロン6個詰合わせ

テイクアウト ¥3,078

内容：チョコレート、ジャスミン、和栗&洋梨、
コーヒー、ビスタチオ、ローズ



マカロン10個詰合わせ

テイクアウト ¥4,266

内容：チョコレート×2、ローズ×2、コーヒー×2、
和栗&洋梨×2、レモン、ビスタチオ

LIMITED FLAVORS



マカロン 和栗&洋梨

茨城県産笠間の栗クリームと洋梨のコンフィ



マカロン コーヒー

京都発老舗珈琲ロースター『小川珈琲』のコーヒー豆を使用した
コーヒー風味ホワイトチョコレートガナッシュ

OTHERS



和栗のロールケーキ

イートイン¥660 / テイクアウト¥648

茨城県産“笠間の栗”を使用した自家製クリームと甘露煮を
贅沢に包み、しっとりと焼き上げました。秋の味覚を存
分に味わえるこの季節限定のロールケーキです。



和栗のチーズケーキ

イートイン¥605 / テイクアウト¥594

茨城県産“笠間の栗”のまろやかでやさしい甘みとチーズの
さわやかな酸味のマリアージュを口いっぱい楽しめる、
濃厚なチーズケーキです。

ピエール・エルメ

ABOUT

笠間の栗とは



茨城県は、栽培面積・収穫量ともに全国1位を誇る栗の産地です。茨城県では明治30年頃から栗の栽培が始まったとされており、中でも笠間焼で有名な笠間市は、温暖な気候や保水性・通気性に優れた火山灰土壌がおいしく薫り高い栗を育み、県内一の栽培面積を誇る代表的な産地として知られています。

気候や土壌条件も相まって、品種としても多くの種類を栽培しており、十数種類あるといわれています。

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。

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 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 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>

2024年9月15日（日）～11月12日（火）

<販売店舗>

Made in ピエール・エルメ 丸の内ほか

※展開内容は店舗によって異なります。

※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