



2020年2月4日



さくらをモチーフにしたデザート、パストリー、サラダの新作春メニュー  
イタリアンベーカリー「プリンチ®」にて登場！

日本初の単独一号店の「プリンチ 代官山 T-SITE」にて2月7日から先行販売

スターバックス(米国、NASDAQ: SBUX)が運営する、イタリアンベーカリー「プリンチ®」では、2020年2月7日(金)から、さくらをモチーフにしたデザートやパストリー、サラダを日本初の単独一号店の「プリンチ 代官山 T-SITE」で先行販売いたします。このスプリングシーズンにお楽しみいただける SAKURA シリーズは、日本オリジナルで、桜の淡い風味とともに春の息吹を感じる商品を取り揃えました。

■ イタリアの食文化を届ける「プリンチ®」ならではの“さくら”の味わいが楽しめるメニューが新登場

イタリアンベーカリー「プリンチ®」は、2019年2月に「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」へ日本初出店。その後、本場イタリアの食文化を存分に楽しめるイタリアンベーカリーをより身近に、そして「一日中楽しい、イタリアンベーカリー」として、さらに多くの皆様に届けていくために、2019年7月に単独一号店「プリンチ 代官山 T-SITE」をオープン。プリンチ®は、“職人たちの手仕事”、“本物へのこだわり”、“五感で味わう体験”をより身近に楽しんでいただけるイタリアンベーカリーとして、本場イタリアの味わいと食文化を提供してきました。イタリアの食文化を大切にする「プリンチ®」から日本文化への敬意を込めて、この度、古来から日本人の心として愛しまれ、春の象徴である“さくら”に着目し、「プリンチ®」ならではの視点で日本の“さくら”をお楽しみいただける商品をご用意しました。

■ “さくら”をモチーフに開発したデザート、パストリー、サラダの全4種類の味わいは？



※画像はイメージです

「プリンチ®」が届ける“SAKURA シリーズ”は、儚さと華麗な美しさから多くの方を魅了する日本の“さくら”をイタリアの食文化と合わせた商品をご用意しました。ブレックファストでは、パストリーの中でもサクサクとした歯触りが心地よいコルネッティと“さくら”を合わせた『コルネッティ さくら』。コルネッティの上面にたっぷりとさくらパウダーをふりかけ、まるで満開に“さくら”が咲いているような華やかな商品に仕上げました。ランチタイムの食事には、ペンネにさくらの塩漬け、シラス、菜の花など、春の素材を組み合わせた、“さくら”とともに春の訪れを感じる彩り豊かなサラダの『ビアンケッティ & さくら』。カフェタイムには、イタリアでポピュラーなお菓子のマリトツォを、さくらの味わいで楽しめる『マリトツォ さくら』。シュー皮の中はカスタードクリーム、ストロベリーソース、いちごのムース、さくらの生クリームを順番に重ね、いちごの甘味やほのかな酸味とさくらの香りが溶け合う、春らしい爽やかな味わいになっています。アクセントに

は、さくらの塩漬けをトッピングし、見た目にもさくらを楽しめるように工夫しました。さらにイタリアの伝統的な発酵菓子であるパネトーネを食べやすいサイズにしているミニ パネトーネのさくら風味の『ミニ パネトーネ さくら』が登場。店内でお召し上がりをしていただく時は、紅茶の香りが華やぐマスカルポーネ ティー クリームを添えてご用意します。マスカルポーネとさくらの風味が重なり、より一層さくらの味わいが口の中で広がり、華やかなさくらの味わいを堪能いただけます。ひと足早く、プリンチ®の SAKURA シリーズでお花見気分はいかがですか。

■商品名・価格:

(右前)『コルネッティ さくら』 ¥380

(左前)『マリトッツォ さくら』 ¥540

(左後)『ピアンケッティ & さくら』 ¥880

(右後)『ミニ パネトーネ さくら』 ¥680

■販売日:2020年2月7日(金)からプリンチ 代官山 T-SITE にて先行販売

※表示価格は本体価格(税抜価格)です

※2020年2月15日(土)から、スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京、スターバックス リザーブ® ストア 銀座 マロニエ通りでも販売いたします。

■2月7日(金)からプリンチ 代官山 T-SITE で先行発売する春メニュー



プリンチ 代官山 T-SITE では、2月7日(金)からの登場する SAKURA シリーズに加えて、春の新商品のデザート、『トルタ ミモザ』を先行販売いたします。商品名にもなっているミモザは、春を告げる花としてヨーロッパでは大変人気があります。3月8日は、“フェスタ・デッラ・ドンナ”(女性の日)とされ、イタリアでは、男性から女性に日頃の感謝を込めて黄色いミモザの花束を贈る習慣があり、その時にミモザを模した華やかな黄色のミモザケーキが好まれています。プリンチ®でも、イタリアで春に親しまれているミモザをモチーフに『トルタ ミモザ』をご用意しました。

『トルタ ミモザ』は、その黄色いミモザの花が咲き誇るようなふわふわとした感じを再現するように黄色いスポンジ(クラム)を表面にたっぷりとのせて作りました。スポンジとピスタチオクリームといちご、ラズベリーをサンドし、トップにはエディブルフラワー(食用花)をトッピングし、軽やかな味わいで、春の訪れを感じるケーキに仕上げました。

■商品名・価格:

『トルタ ミモザ』 ¥780

■販売日:2020年2月7日(金)からプリンチ 代官山 T-SITE にて先行販売

※表示価格は本体価格(税抜価格)です

※2020年2月15日(土)より、スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京およびスターバックス リザーブ® ストア 銀座 マロニエ通りでも販売いたします

※画像はイメージです

## 【商品情報】

### ■プリンチ® SAKURA シリーズ

#### 『マリトッツォ さくら』¥540(税抜)



イタリアでポピュラーなお菓子のマリトッツォを、さくらの味わいで楽しめる『マリトッツォ さくら』。シュー皮の中はカスタードクリーム、ストロベリーソース、いちごのムース、さくらの生クリームを順番に重ね、いちごの甘味やほのかな酸味とさくらの香りが溶け合う、春らしい爽やかな味わい。アクセントには、さくらの塩漬けをトッピングし、見た目にもさくらを楽しめるように工夫。シュー皮は、クッキー生地を重ねて焼き上げることで、サクサクとした心地良い歯触りが楽しめる。

#### マリトッツォとは

イタリアで人気のお菓子として親しまれているマリトッツォ。古代ローマ時代に結婚したい女性に男性が贈った、というもののや、“未来の夫(Marito)”から、未来の妻に贈る食べ物であるというものなど、大切な方への想いを込めて贈るお菓子として、幾つかのストーリーが伝えられている。プリンチ®では、マリトッツォに日本人の心として愛され、春の象徴である“さくら”を合わせ、日本文化への敬意を込めた「プリンチ®」ならではのマリトッツォとなる。

#### 『ミニ パネトーネ さくら』¥680(税抜)



イタリアの伝統的な発酵菓子であるパネトーネ。食べやすいサイズにしたミニ パネトーネのさくら風味『ミニ パネトーネ さくら』が登場。生地の中には、さくら・もも・いちごを重ね、繊細で華やかなさくらの味わいを表現。店内でお召し上がりをしていただく際には、紅茶の香りが華やぐマスカルポーネティークリームを添えて提供。マスカルポーネとさくらの風味が重なり、より一層さくらの味わいが口の中で広がり、華やかなさくらの味わいを堪能いただける。『ミニ パネトーネ さくら』は、専用のギフトラッピングを用意してお

り、これからのシーズンのホワイトデーのギフト、引っ越しや転勤など、お世話になった方へのプチギフト等、店内でのお召し上がり以外にも色々な用途でご利用いただける。

#### パネトーネとは

イタリアの伝統的な発酵菓子であるパネトーネ。イタリアでは、ホリデーシーズンに合わせて、大きなパネトーネを食し、家族、大切な仲間など、みんなで集まってシェアして食べる。プリンチ®ではホリデーシーズン以外でもイタリアの文化に親しんでいただけるように食べやすいミニサイズを用意。自家製の天然酵母「パネトーネ種」を使い、約2日間かけてじっくりと発酵・焼成することで、独特のとろけるような風味が生まれる。

## 『コルネッティ さくら』¥380(税抜)



ブレイクファストでは、ペストリーの中でもサクサクとした歯触りが心地よいコルネッティと“さくら”を合わせた『コルネッティ さくら』。コルネッティの上面にたっぷり桜パウダーをふりかけ、まるで満開に“さくら”が咲いているような華やかな商品に仕上げる。

コルネッティとは、

コルネッティとは、イタリア語の「小さい角」という意味をもち、発酵バターをたっぷり生地に練り込んで焼き上げるその断面は美しい層を織りなし、サク

サクとした心地よい食感が楽しめるイタリアで広く愛されているペストリー。イタリアでは、ジャムやカスタードなどのフィリングを挟んだものが主流の人気商品。

## 『ピアンケッティ & さくら』¥880(税抜)



“さくら”とともに春の訪れを感じる彩り豊かなサラダの『ピアンケッティ& さくら』。ペンネにさくらの塩漬け、シラス、菜の花など、春の素材を組み合わせた、ランチタイムの食事にぴったり。春を感じる野菜として知られる、心地よいほろ苦さの菜の花と、適度な塩味と旨味があるシラスをニンニク唐辛子オイルと塩、コショウで炒めることで食欲が高まる味わいに仕上げる。日本でもポピュラーなシラスは、イタリア語で「ピアンケッティ(Bianchetti)」と呼ばれ、12月から4月までが漁ができる時期で、春にかけてイタリアの食卓をにぎわすような食材。

### ■その他商品情報

**プリンチ 代官山 T-SITE では、2月7日(金)から SAKURA シリーズとともに、お持ち帰りにぴったりな約 20 種類のセイボリー、ブレッドが新登場。**

イタリアのキッシュと言われる『トルタサラータ コツツェ & ジェノベーゼ』(コツツェ=ムール貝)や三角形のパイ生地に自家製ミートソースを詰め込んだ『ボロネーゼ』など、お持ち帰りにぴったりなセイボリーが充実。そのほか、人気のスフィラティーニに『スフィラティーニ インドゥーヤ & パンチェッタ』、『スフィラティーニ メーレ & ペカン』など、新商品が加わる。ハード系ブレッドには、『バゲット トラディツィオーネ』や『パーネ サルシッチャ』など、素材そのものの味わいがシンプルに楽しめるブレッドもご用意。

ぜひ店頭で色々なイタリアの味わいが楽しめるプリンチ®のセイボリーやブレッドをお試しください。

## 【参考情報】プリンチ®創業者 ロッコ・プリンチ プロフィール



ロッコ・プリンチはイタリアのカラブリア州にある小さな村に生まれたパン職人。パンを焼き始めたとき、彼は自分の使命を感じました。そしてミラノに移り、ミラノが彼に芸術性を授け、そのお返しとして、彼は街にパンを与えたのです。早朝から夜のオペリティーボの間まで、彼は店を開け、オープンを動かし続けた結果、最高の素材を用い、ディテールまでこだわり尽くしたパンやペストリー、ピッツァ、そしてデザートで知られるようになりました。そして彼は、よく似たクラフトマンシップを備え、パン職人としての情熱・職人技を理解したハワード・シュルツに会い、友人となりました。

### <プリンチ®>

プリンチ®は、1980年代にミラノにオープンしたイタリアンベーカリー。パン、コルネッティ、ピッツァ、サラダ、デザートなどのイタリアを代表するメニューが取り揃い、厳選された食材を用いて、細部までこだわり、作り上げたプリンチ®のメニューは、イタリアの食文化をまるごと体験できる素晴らしいものです。プリンチ®のグローバルでの展開は、スターバックスのコーヒーにかける情熱と、プリンチ®のパンにかける情熱が出会い、最高の体験を生み出すコラボレーションとして、シアトル、上海、ミラノ、ニューヨーク、東京、シカゴのスターバックス リザーブ® ロースタリーへの出店や、日本、シアトル、シカゴ、ニューヨークにて単独店舗として出店しています。

プリンチ®公式 HP: <https://www.princi.co.jp/>

プリンチ®公式インスタグラム: [https://www.instagram.com/princi\\_tokyo/](https://www.instagram.com/princi_tokyo/)

### ◆スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社 <https://www.starbucks.co.jp/>

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社は、1996年に東京・銀座に日本第1号店を開業。現在、全世界80か国で30,000店舗以上、日本全国47都道府県において約1,500店舗（ライセンス店舗を含む）のコーヒーストアを展開しております。「人々の心を豊かで活力あるものにするために—ひとりのお客様、一杯のコーヒー、そしてひとつのコミュニティから」をミッションに掲げ、約4万人のパートナー（従業員）が一杯のコーヒーを通じて人と人とつながり、心あたたまるひとときを提供しております。2019年2月28日には、世界5拠点目となる「スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京」をオープンしました。

◆本件に関するお客様からのお問い合わせ先 0120-336-388  
※間違い電話が多くなっておりますのでお気を付けください  
(9:00-19:00 年中無休、国際電話、IP 電話からは 03-5745-5890)