



2020年7月2日



イタリアンベーカリー「プリンチ®」のサンドイッチを自宅で楽しめる『DIY セット』が新登場！
好きな食材を組み合わせ「プリンチ®」の味わいを自分好みにカスタマイズ
「プリンチ 代官山 T-SITE」にて7月8日(水)からスタート

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7月8日(水)より、「プリンチ®」のサンドイッチを自宅で自由に作ることができ、自分好みにカスタマイズして楽しめるサンドイッチの「DIY セット」の販売と、「プリンチ®」の人気のサンドイッチなどに使用しているハムやチーズといった厳選された食材を量り売りする新サービス“サルメリア バー”を「プリンチ 代官山 T-SITE」にてスタートします。

この度、スタートする新サービス“サルメリア バー”は、「プリンチ®」の魅力を様々な形でお届けしたいという思いから、イタリアで親しまれているハム専門店“サルメリア”をアイデアに、日本の「プリンチ®」オリジナルのサービスとして誕生。本場イタリアの“サルメリア”では、種類豊富に取り揃えられたハムが店頭に並び、購入時に“目の前でスライス”して、好みの分量を“量り売り”で販売。お気に入りのハムを気分に合わせて楽しむことができます。このイタリアならではの食文化を体験していただけるように、「プリンチ 代官山 T-SITE」では、プリンチ®のこだわりのパンを最高に引き立てる食材として厳選されたハムやチーズなどの量り売りと、自宅で自由に「プリンチ®」のサンドイッチが作れるブレッドとハムやチーズがセットになった『DIY セット』や、カジュアルにお酒やフードを楽しむイタリアの食文化“アペリティーボ”を自宅で楽しむことができる『アペリティーボ セット』を販売し、「プリンチ®」の味わいを自分好みのスタイルでお楽しみいただけます。さらに、新サービス“サルメリア バー”で提供する商品(一部除く)は Uber Eats デリバリーサービスでもご注文いただけます。

■自宅で「プリンチ®」のサンドイッチが作れる『DIY セット』



自宅でお好みのスタイルで楽しめる、手作りサンドイッチの『DIY セット』については、『プリンチローフ』、『バゲット トラディツィオーネ』、『フォカッチャ』の「プリンチ®」を代表するブレッドと、相性の良いハムやチーズを3種類のキットにしてご用意しており、味わいの異なるサンドイッチをお選びいただけます。通常のサンドイッチメニューにはない『DIY セット』ならではの組み合わせをご用意しました。サンドイッチは、キットの食材を使って作るだけでなく、お好みの食材を追加するなど、自分好みにカスタマイズしてお楽しみいただくこともできます。

■商品名・価格:(左上)『DIY セット プリンチローフ サンドイッチ』 ¥1,000

キット内容:プリンチローフ(1/4 カット)/プロシュート コット(40g)/ペコリーノロマーノ(30g)

■商品名・価格:(右上)『DIY セット バゲット サンドイッチ』 ¥1,000

キット内容:バゲット トラディツィオーネ(1/2 カット)/プロシュート クルード(40g)/パルミジャーノ レッジャーノ(30g)

■商品名・価格:(右下)『DIY セット フォカッチャ サンドイッチ』 ¥1,300

キット内容:フォカッチャ(3枚)/プロシュート コット(30g)/サラミミラノ(30g)/ピスタチオ モルタデラ(30g)

■販売日:2020年7月8日(水)~

■取り扱い店舗:プリンチ 代官山 T-SITE

■その他:『DIY セット』は Uber Eats デリバリーサービスでもご注文いただけます。

※表示価格は全て本体価格(税抜価格)です

■自宅でお好みのワインやビールと楽しめる『アペリティーボ セット』



「プリンチ 代官山 T-SITE」の”アペリティーボ”のメニューで提供している人気の食材を『アペリティーボ セット』用にセレクト。『プリンチ バゲット』に、注文ごとにスライスするパルマ産の『20 カ月熟成 プロシュート クルード』や『ピスタチオ モルタデラ』、『グリーンオリーブ』、『パルミジャーノ レッジャーノ』をセットにした「プリンチ®」の厳選された食材を手軽に楽しめるひと皿です。この『アペリティーボ セット』があれば、自宅でお店のような味わいを楽しむことができるとともに、心を満たす時間を過ごしていただけます。また「プリンチ 代官山 T-SITE」でオーダーできる 3 種類のイタリア産ワインも、この度、『アペリティーボ セット』と一緒に持ち帰り用としてハーフボトルをご用意しております。『アペリティーボ セット』と「プリンチ®」おすすめのイタリア産ワインで、自宅で本場イタリアの食文化をぜひお楽しみ下さい。

■商品名・価格:『アペリティーボ セット』 ¥1,500

セット内容: (右上から反時計まわりに) プリンチバゲット(1/2 カット)/ピスタチオ モルタデラ(30g)/パルミジャーノ レッジャーノ(30g)
20 カ月熟成 プロシュート クルード(30g)/グリーンオリーブ(40g)

■販売日: 2020 年 7 月 8 日(水)~

■取り扱い店舗: プリンチ 代官山 T-SITE

■その他: 『アペリティーボ セット』は Uber Eats デリバリーサービスでもご注文いただけます。

※表示価格は本体価格(税抜価格)です

【お持ち帰り用のアルコールメニュー】

■商品名・価格: 『モンテベッロ・スプマンテ・ブリュット ビアンコ(375ml)』 ¥1,000

■商品名・価格: 『コルヴォ・ビアンコ(375ml)』 ¥900

■商品名・価格: 『コルヴォ・ロッソ(375ml)』 ¥900

■販売期間: 2020 年 7 月 8 日(水)~2020 年 11 月 13 日(金)

■取り扱い店舗: プリンチ 代官山 T-SITE

■その他: 『アルコールメニュー(ハーフボトル)』は Uber Eats デリバリーサービスでもご注文いただけます。

※表示価格は本体価格(税抜価格)です

■本場イタリアの“サルメリア”のような体験を！



「プリンチ®」のメニューで提供している厳選されたハムやチーズなどの食材を 50g から、お好みの分量で購入していただけます。ハムのラインナップは『20 カ月熟成 プロシュート クルード』、『プロシュート コット』、『サラミ ミラノ』、『ピスタチオ モルタデラ』といった「プリンチ®」を代表するハムを 4 種類揃えています。お気に入りのブレッドと合わせてサンドイッチにしたり、素材そのものを味わっていただいたり、色々な楽しみ方をしていただけます。チーズは、イタリアチーズの王様と呼ばれるほど人気の高い『パルミジャーノ レッジャーノ』をはじめ、『ペコリーノ ロマーノ』、『モッツアレラ ディ ブッフアラ』の 3 種類から選んでいただき、この他に『グリーンオリーブ』や『イタリアン ジャム(ブルーベリー /ラズベリー)』もご用意しております。これまで、サンドイッチ

やアペリティーボで使用されていた気になる食材をお好みに購入できる“サルメリア バー”で自分スタイルの「プリンチ®」を楽しんでみてはいかがでしょうか。



■商品名:『20カ月熟成 プロシュート クールド』

■価格:50g:¥750 10g:¥150

■商品情報:パルマ産の生ハムを使用。豚肉と塩のみで20ヶ月熟成された生ハムは、やわらかく、肉本来の旨味を感じていただけます。



■商品名:『プロシュート コット』

■価格:50g:¥500 10g:¥100

■商品情報:じっくりと時間をかけてスチームされたもも肉の加熱ハム。なめらかな食感で、口の中でふわっと溶けるような優しい味わいが楽しめます。



■商品名:『サラミ ミラノ』

■価格:50g:¥600 10g:¥120

■商品情報:ワインで香りづけした中挽きタイプのサラミ。熟成が織りなす濃厚な豚肉の風味と繊細な香りが楽しめます。



■商品名:『ピスタチオ モルタデラ』

■価格:50g:¥500 10g:¥100

■商品情報:ボローニャ地方の伝統的なソーセージ。シルキーで繊細な舌触りが特徴で、練り込まれたピスタチオの香りがアクセント。



■商品名:『パルミジャーノ レッジャーノ』

■価格:50g:¥750 10g:¥150

■商品情報:『イタリアチーズの王様』と呼ばれるほど人気の高いチーズ。しっとりとした食感でコクがあり、噛めば噛むほど旨味を感じられます。



■商品名:『ペコリーノ ロマーノ』

■価格:50g:¥700 10g:¥140

■商品情報:羊のミルクを原料とした、ハードタイプのチーズ。塩気が強く、ほのかに酸味を感じる味わいが特徴で、羊のミルク特有の甘い香りが楽しめます。



■商品名:『モッツアレラ ディ ブッフアラ』

■価格:1袋:¥2,500 *本商品は1袋単位での販売となります

■商品情報:水牛のモッツアレラチーズ。弾力があり、カットすると溢れ出す乳清と柔らかい生地が特徴で、ミルク由来の軽い甘みと風味を楽しめます。



■商品名:『グリーンオリーブ』

■価格:1カップ(40g):400円 *本商品は1カップ単位での販売となります

■商品情報:しっかりとした実で歯ごたえがあり、マイルドな味わいが特徴。完熟する前の実を丁寧に手摘みしたイタリア産オリーブを使用しています。



■商品名:『イタリアン ジャム (ブルーベリー/ラズベリー)』

■価格:1カップ(40g):200円*本商品は1カップ単位での販売となります

■商品情報:本場ミラノのプリンチ®でも使用しているイタリアンジャム。果実味を感じるジューシーな味わいが特徴です。

■販売日:2020年7月8日(水)~

■取り扱い店舗:プリンチ 代官山 T-SITE

■その他:ハムやチーズなどの量り売りの対象商品(一部除く)は、Uber Eats デリバリーサービスでもご注文いただけます。

※『ペコリーノ ロマーノ』、『モッツアレラ ディ ブッフアラ』、『イタリアン ジャム (ブルーベリー/ラズベリー)』は

Uber Eats デリバリーサービス対象外の商品です。

※表示価格は全て本体価格(税抜価格)です

プリンチ®新型コロナウイルスに関する安全対策について

皆様にぬくもりあるひとときをお届けできるよう、安全対策を一層強化し、サービスを限定して営業しております。

<https://www.starbucks.co.jp/reserve/roastery/reopen/>

【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時間まで、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・シュルツに出会い、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/

◆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、全世界約80か国で32,000店舗以上、日本全国47都道府県において1,553店舗(2020年3月末時点、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一ひとりのお客様、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ながら、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。

◆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
(10:00-18:00 年中無休、国際電話、IP電話からは03-5745-5890)