



2021年8月5日

Spirito di Milano.



イタリアンベーカリー「プリンチ®」

伊勢丹新宿店のパンフェスティバル「ISEPAN!(イセパン)」に出店
厳選の定番商品に加え ISEPAN!限定発売のマリトッツォ 2種や人気商品も販売

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®」は、2021年8月18日(水)~23日(月)期間にて伊勢丹新宿店で開催されるパンフェスティバル「ISEPAN!~パン好きのための、パンの祭典~」に初出店します。会場では、プリンチ®の定番商品として大変ご好評いただいている「コルネッティ」や「パーネ イン カセッタ」などに加えて注目いただきたいのは、「直焼きフォカッチャ」。定番の鉄板焼きではなく、窯床へ直に入れて焼き上げ、香ばしさと歯触りのハーモニーが絶妙な本場仕込みの一品です。また今、昨年の販売開始から一大ブームとなった「マリトッツォ」が定番のフレーバー(2種)に加え、ISEPAN!限定で6日間だけ発売となる新フレーバー「マリトッツォ リモーネ&アプリコット」と「マリトッツォ ピスタチオ」も加わり、4種の味わいがお楽しみいただけます。厳選された食材とこだわりの製法で作るパンで、食を謳歌する本場ミラノの人々を魅了するプリンチ®のパンたちとの出会いを、ぜひISEPAN!でお楽しみください。

■ 本場仕込みの一品「直焼きフォカッチャ」

イタリア人の食生活には欠かせない存在であるフォカッチャは、古代ローマ時代から作られてきた伝統ある平焼きパンで、イタリア北西部のジェノヴァが発祥の地とされています。イタリア語で“火を使って焼いたパン”を意味し、平たく伸ばした生地にオリーブオイルをぬり、表面に指先でくぼみをつけて焼き上げるのが特徴です。今回登場する「直焼きフォカッチャ」は、定番の鉄板を使った焼き方ではなく、窯床へ直に入れて焼き上げ、香ばしさと歯触りのハーモニーが絶妙な本場仕込みの一品。この商品の開発において、日本のプリンチ®シェフが最もこだわったのは小麦粉の選定。粗挽きのデュラム小麦粉と石臼引きの小麦粉をブレンドし、さらに使用する水も現地ミラノに近づけて硬度を調整することで、本場のプリンチ®の味わいと香ばしさ、食感を再現しました。焼きたての直焼きフォカッチャは小麦の香りがふわっと立ちのぼり、一瞬でその場がパンの良い香りに包まれるほど。シンプルなパンだからこそ、素材そのものの味わい深さが魅力で、噛む

ほどに広がる味わいとほのかな塩味は、食欲をそそります。スープと合わせたり、ハムや野菜をはさんでサンドイッチにしたり、肉料理や魚料理と一緒に食べたりと、幅広く楽しんでいただけます。



- ◆ 商品名・価格:直焼きフォカッチャ ¥411(お持ち帰りの場合) ※表示価格は税込の総額表示となります
- ◆ 取扱店舗:伊勢丹新宿店「ISEPAN !」会場(開催期間中)、プリンチ代官山 T-SITE では、通年販売中(お持ち帰り/店内利用とも可能)

■ **大ブームのイタリアンスイーツ「マリトッツォ」が ISEPAN! に 限定発売の 2 種のフレーバーが楽しめる！**

ブリオッシュ生地につぶりのクリームをサンドしたイタリア・ローマの定番のマリトッツォ。プリンチ®では昨年の販売開始から人気に火が付き、一日中ご注文が絶えないほどの大ブームを巻き起こしています。プリンチ®のマリトッツォのために開発した特製レシピのブリオッシュは、つぶりとサンドした軽い口当たりの生クリームとほぼ同時に消えていく驚きのくちどけの良さが特長で、ひとくち目からマリトッツォ体験をより鮮明にそして印象的なものとしてひきたてています。人気の定番フレーバーは『マリトッツォ ノッチョーラ』『マリトッツォ ランポーネ&フラーゴラ』の 2 種。「マリトッツォ ノッチョーラ」は、イタリア産のヘーゼルナッツペーストと生クリームで仕立てたオリジナルのヘーゼルナッツソースを生クリームの間に仕込んでいるので、食べ進めるうちにヘーゼルナッツの風味とつぶり挟み込んだ生クリームのコンビネーションを楽しめます。「マリトッツォ ランポーネ&フラーゴラ」はストロベリーピューレとラズベリーピューレを合わせたベリーのソースを生クリームの間に仕込み、ベリーの甘酸っぱさと生クリームの組み合わせが癖になる味わいです。仕上げにはラズベリーパウダーをトッピングし、見た目にも楽しめるデザートです。今回出店する ISEPAN! の会場では、初お目見えとなる ISEPAN! 限定発売の 2 種のフレーバーが登場。「マリトッツォ リモーネ&アプリコット」は、レモンの爽やかさを際立たせるためにレモンピューレとレモンゼストを加えた生クリームに合わせたのは甘酸っぱさがいまの季節にぴったりのアプリコット。イタリアの爽やかで軽やかな風を感じるひと品に仕上がりました。また、イタリアといえば外すことのできないフレーバーであるピスタチオを使った「マリトッツォ ピスタチオ」は、生クリームにもその間に仕込むソースにもピスタチオを使い、存分にピスタチオを堪能いただけるようにリッチに使いました。質がよく、香りが華やかで色合いの鮮やかなイタリアから仕入れたピスタチオペーストを厳選。これぞイタリア！という味わいに心を奪われること間違いのない商品です。



◆ 商品名・価格:

1. マリトッツォ リモーネ&アプリコット ¥454(お持ち帰りの場合)
2. マリトッツォ ピスタチオ ¥454(お持ち帰りの場合)
3. マリトッツォ ノッチョーラ ¥411(お持ち帰りの場合)
4. マリトッツォ ランポーネ&フラーゴラ ¥411(お持ち帰りの場合)

※表示価格は税込の総額表示となります

◆ 販売開始日: 上記 1、2、4 は伊勢丹新宿店「ISEPAN!」開催期間 2021 年 8 月 18 日(水)から 23 日(月)
3 は伊勢丹新宿店「ISEPAN!」会場に加え、以下取り扱い店舗にて販売中。

◆ 取扱店舗: 上記 1、2、4 は ISEPAN! のみ

3 は、プリンチ代官山 T-SITE、スターバックス リザーブ® ロースタリー 東京、
銀座マロニエ通り、ニューマン横浜店、丸の内オアゾ店

※商品はなくなり次第に終了します。

【参考情報】プリンチ®の創業者 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。早朝から夜のオペラタイムの時間まで、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83か国で33,000店舗以上、日本全国47都道府県において1,637店舗（2021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—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、人と人とのつながりと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。

◆本件に関する報道関係のお問い合わせ先:

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)