



イタリアンベーカリー「プリンチ®」

イタリア気分が楽しめる！伊勢丹新宿店のイタリア展【PART.1】に出店！

人気のマリトッツォの新フレーバー先行販売のほか、厳選された「プリンチ®」の定番商品も販売

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9月8日(水)から9月13日(月)の期間で開催される伊勢丹新宿店のイタリア展【PART.1】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 カセット』のほか、昨年の販売開始から一大ブームとなったイタリア・ローマの伝統的なお菓子「マリトッツォ」の秋の新作フレーバー『マリトッツォ マローネ』を先行販売いたします。商品を通じて、ミラノ発のイタリアンベーカリー「プリンチ®」の“職人たちの手仕事”、“本物へのこだわり”、“五感で味わう体験”をイタリア気分が楽しめるイタリア展【PART.1】にてお届けいたします。

■ イタリア・ローマの伝統的なお菓子「マリトッツォ」の秋の新作フレーバーが一足先にお披露目！



ブリオッシュ生地にたっぷ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。昨年の販売開始から人気に火が付いた後、1週間に約5,000個を売り上げるほど大変好評をいただき、多くのお客様にお楽しみいただいております。今回の「イタリア展」では、この「マリトッツォ」の秋の新作フレーバー『マリトッツォ マローネ』を一足先に販売いたします。日本の秋を代表する食材の栗は、イタリアでもマローネと言われ、秋の味覚として親しまれております。『マリトッツォ マローネ』は、「プリンチ®」特製レシピのブリオッシュに、マロ

ンクリームを加えた軽い口当たりの生クリームに、さらにほのかにラム酒を利かせたマロンの味わいが口の中にふわっと広がるマロンソースをクリームの中に包み込んでおります。マロンの風味がエアリーなくちどけのブリオッシュと相性が良く、口の中で余韻を残す贅沢な味わいを感じていただけます。この他にも、人気の定番フレーバー『マリトッツォ ノッチョーラ』、『マリトッツォ ランポーネ&フラウゴラ』と、夏から人気を博している『マリトッツォ リモーネ&マンゴー』をご用意します。

- ◆ 商品名・価格『マリトッツォ マローネ』 ¥454(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
- ◆ 販売期間: 2021年9月8日(水)から9月13日(月)の伊勢丹新宿店本館6階催事場イタリア展【PART.1】にて開催期間中先行販売
 ※9月8日(水)は、三越伊勢丹会員さま特別ご招待日のため、一般の方のご来店は9月9日からとなります。
 ※開催の詳細については伊勢丹新宿店のホームページでご確認ください。
 ※商品はなくなり次第終了

■ イタリアのクリスマスの風物詩の『ホリデー パネトーネ』も登場。特設サイトからオンライン販売も実施！

「プリンチ®」では毎年、ホリデーシーズンに登場している『ホリデー パネトーネ』。イタリアの伝統的な発酵菓子としてこのイタリア展で先行販売いたします。また「プリンチ®」の『ホリデー パネトーネ』の味わいを全国のお客様にお届けできるように、イタリア展のオンラインサイトでも販売いたします。イタリアのホリデーシーズンには、このビッグ



サイズのパントーネをみんなで楽しむ習慣があり、日本の皆さまにもイタリアの食文化をぜひお楽しみいただきたい思いからご用意しました。本場ミラノのプリンチ®から受け継いだ伝統的なレシピを元に、この『ホリデー パントーネ』を作っております。丁寧に育てた自家製・天然酵母「パントーネ種」をじっくりと発酵させた後に、焼き上げることで独特のとろけるようなくちどけが生まれ、また生地に練り込んだオレンジピール、サルタナレーズンのフルーティーな甘みがアクセントになっております。商品は、プリンチ®定番の真っ赤な専用のギフト BOX にお入れしてお渡しいたします。ご自

宅で楽しむほかにも、大切な方へのギフトなど、色々な目的に応じてお使いいただけます。

- ◆ 商品名・価格『ホリデー パントーネ』 ¥5,832(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
- ◆ 販売期間: 2021年9月8日(水)から9月13日(月) の伊勢丹新宿店本館6階催事場イタリア展【PART.1】にて開催期間中先行販売
 ※9月8日(水)は、三越伊勢丹会員さま特別ご招待日のため、一般の方のご来店は9月9日からとなります。
 ※開催の詳細については伊勢丹新宿店のホームページでご確認ください。
 ※商品はなくなり次第終了
- ◆ オンライン予約期間: 2021年9月8日(水)午前10時から9月20日(月・祝)午前10時まで
- ◆ 特設オンラインサイト: https://www.mistore.jp/shopping/event/shinjuku_e/italia_02_10
- ◆ オンライン発送時期: 2021年11月24日(水)以降順次発送

■ 『コルネッティ』や『パーネ イン カセッタ』など、イタリアで愛されている「プリンチ®」を代表するパンも登場

会場では、「プリンチ®」のメニューから約30種類のイタリアパンやペストリー、ドルチェなどを取り揃えております。イタリア語で「小さい角」という意味をもち、発酵バターを生地に練り込んで焼き上げ、サクサクとした心地よい食感が楽しく、イタリアの朝食の定番と言われる『コルネッティ』のほか、“Pane in Cassetta = 箱に入ったパン”という意味で、本場ミラノの「プリンチ®」でも毎日店頭で並ぶ、食パンタイプのブレッドを販売いたします。イタリアでは一般的なサイズで、日本の食パンよりもひとまわり小さい『パーネ イン カセッタ』は、もっちりとした歯ごたえと、しっとりとした食感とともに味わっていただける「プリンチ®」の人気商品です。さらに、プリンチ®代官山 T-SITE のみで展開している『直焼きフォッカチャ』や、『直焼きフォッカチャ』を使用した5種類のサンドイッチもご用意。『直焼きフォッカチャ』の生地の香ばしさと粗挽きのデュラム小麦ならではのもっちりとした食感、歯切れの良さが際立つ味わいをお楽しみください。



- ◆ 商品名・価格:※表示価格は税込の総額表示となります
 - ◆ 左:コルネッティ ¥292(お持ち帰りの場合)
 - ◆ 中:パーネ イン カセッタ ¥605(お持ち帰りの場合)
 - ◆ 右:直焼きフォカッチャ ¥411(お持ち帰りの場合)
- ※商品はなくなり次第終了

【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Instagram: 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1,655店舗(2021年6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。

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)