



2021年9月30日



イタリアンベーカリー「プリンチ®」
銀座三越の「パンコレクション in 銀座三越」に初出店！
りんごとキャラメルを使用した初登場となる人気のマリトッツォの新作や、
厳選されたサンドイッチやイタリアンベーカリーも販売

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10月6日(水)から10月11日(月)の期間に銀座三越で開催される「パンコレクション in 銀座三越」に初出店します。「プリンチ®」を代表する『コルネッティ』や『パーネ イン カセッタ』などのイタリアンベーカリーや人気のサンドイッチの他、「パンコレクション in 銀座三越」にて初登場となるイタリア・ローマの伝統菓子「マリトッツォ」の新作フレーバーのりんごとキャラメルの風味豊かな味わいが楽しめる『マリトッツォ メーレ&キャラメッコ』を販売いたします。「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「プリンチ®」こだわりのイタリアンベーカリーを通してお届けします。

■相性抜群のりんごとキャラメルの『マリトッツォ メーレ&キャラメッコ』



イタリア・ローマの伝統菓子「マリトッツォ」は、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・ローマの定番商品。プリンチ®では2020年11月から販売開始以来、大変好評をいただいております。今回は「パンコレクション in 銀座三越」が初登場の『マリトッツォ メーレ&キャラメッコ』と、季節限定フレーバーの『マリトッツォ マローネ』を販売いたします。『マリトッツォ メーレ&キャラメッコ』は、「プリンチ®」特製レシピのブリオッシュにりんごのさわやかな酸味を感じる生クリームをたっぷりと挟み、クリーム

の中には、キャラメルとホワイトチョコレートを合わせたなめらかな口当たりとキャラメルの風味が際立つキャラメルソースを包み込んであります。りんご風味の軽い口当たりの生クリームとキャラメルソースのこっくりとした味わいとトッピングのシナモンが絶妙なハーモニーが驚くほどにマッチし、エアリーな口どけのブリオッシュとともに軽やかに消えていく瞬間、思わず笑みがこぼれるようなそんな幸せな気分になさしてくれます。『マリトッツォ マローネ』は、マロン風味の生クリームに、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入れました。マロンの風味が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&フラーゴラ』をご用意します。

◆ 商品名・価格:

左:『マリトッツォ メーレ&キャラメッコ』 ¥497 (お持ち帰りの場合)、

右:『マリトッツォ マローネ』 ¥454 (お持ち帰りの場合)

◆ 販売期間:2021年10月6日(水)から10月11日(月) 最終日は18:00 終了

◆ 販売店舗:銀座三越新館7階 催物会場「パンコレクション in 銀座三越」

※商品はなくなり次第終了※表示価格は税込の総額表示となります

※『マリトッツォ マローネ』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、スターバックス リザーブ® ストア 銀座マロニエ通り、スターバックス コーヒー 丸の内オアゾ店、スターバックス コーヒー ニュウマン横浜店でも2021年10月1日から取り扱いをしております。

※「パンコレクション in 銀座三越」は、諸般の事情により予告なく変更・中止させていただく場合がございます。予めご了承ください。事前に銀座三越のホームページをご確認ください。

■『コルネッティ』や『コルネッティ マローネ カシス』など、「プリンチ®」を代表するイタリアパンをラインナップ

イタリアでも広く愛され「プリンチ®」を代表する『コルネッティ』は、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折り込んで焼き上げ、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して親しまれています。『コルネッティ』は、プレーンの他に、ジャムやカスタードなどのフィリングを挟んだものや、毎年秋のシーズンにお楽しみいただける『コルネッティ マローネ カシス』も登場。栗の味わいを引き立てるために甘酸っぱいカシスを合わせ、発酵バターの味わいにカシスのほどよい酸味を感じた後、マロンクリームが口の中に広がるデザートのような贅沢な味わいが特長です。この他、コルネッティになめらかな食感で、口の中でふわっと溶けるような優しい味わいのもも肉のハム「プロシュート コット」と羊のミルクを原料としたチーズ「ペコリーノ」を挟んだ『コルネッティ サンドイッチ プロシュート コット & ペコリーノ』や、ブリオッシュに20ヶ月熟成させて、やわらかく、肉本来の旨味を感じていただける生ハム「プロシュート クルード」と“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」、「ルッコラ」を合わせた『ブリオッシュ サンドイッチ プロシュート クルード & パルミジャーノ』など、イタリアパンと厳選されたハムやチーズとのシンプルな組み合わせで素材の良さが引き立つサンドイッチをご用意しました。さらに、“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®」でも毎日店頭に並ぶ、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人気商品です。厳選されたプリンチ®の商品をご用意して皆さまのお越しをお待ちしております。



- ◆ 商品名・価格（左から時計回り）
- ◆ 『コルネッティ』 ¥292（お持ち帰りの場合）
- ◆ 『コルネッティ マローネ カシス』 ¥411（お持ち帰りの場合）
- ◆ 『ブリオッシュ サンドイッチ プロシュート クルード & パルミジャーノ』 ¥735（お持ち帰りの場合）
- ◆ 『コルネッティ サンドイッチ プロシュート コット & ペコリーノ』 ¥735（お持ち帰りの場合）

※商品はなくなり次第終了※表示価格は税込の総額表示となります

※上記4商品は定番商品のため、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、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しております。

【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かる情熱と、プリンチ®のパンにかかる情熱が会い、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)