

## ピエール・エルメ

---

---

Made in ピエール・エルメ

福井県をテーマに美味しいをお届け。5月1日から「福井フェア」開催

---

---

Made in ピエール・エルメ（東京都港区／代表取締役社長：リシャール・ルデュ）は、福井県をフォーカスし、下記日程にて、「福井フェア」を開催します。

かつて都へ食材を供給する「御食国（みけつくに）」として栄えた福井県にはこれまでに知られていなかった県産品が多くあります。福井県がもつ自慢の食材の数々と、Made in ピエール・エルメとのコラボ商品は、貴重な「黄金の梅」を使ったマカロン、300年の歴史を誇る純米醸造酢を使ったソーダ、羽二重餅のソフトクリームといった限定スイーツなど。5月1日から順次各店舗にて販売をいたします。（店舗により商品の取り扱いが異なります）

日本の素晴らしいものを世界へ発信する「Made in ピエール・エルメ」がお薦めする厳選された商品たちをこの機会にぜひご体験ください。

## Made in ピエール・エルメ &lt;福井フェア&gt;

開催期間 :2022年5月1日(日)~7月25日(月) 予定

開催場所 :Made in ピエール・エルメ 各店舗

福  
井  
フ  
ェ  
ア

ピ  
エ  
ー  
ル  
エ  
ル  
メ



# ピエール・エルメ

## 【Made in ピエール・エルメ<福井フェア>】



マカロン 梅 351円  
(イトインは357円)  
完熟した「黄金の梅」を使用した、薫り高く、甘酸っぱい味わい。ブランド初の梅を使ったマカロンです。越前和紙の限定BOXのマカロン 梅3個詰合わせも発売予定。



羽二重くるみのソフトクリーム  
935円(イトイン) / 918円(テイクアウト)  
ほろ苦い抹茶ソフトクリームにマカロン生地やアズキ、福井銘菓「羽二重くるみ」をのせた期間限定ソフトクリーム。可愛らしい見た目はもちろん、味や食感の変化もお楽しみいただける一品です。



黄金の梅ジャム 1,350円  
杏や桃のようなフルーティで芳香な香りが特徴の「黄金の梅」とお砂糖だけで丁寧に作られたジャム。パンやヨーグルトはもちろん、炭酸水と割ってもお楽しみいただけます。



マカロン 6個詰合わせ 2,862円  
(梅、きな粉、チョコレート、ピスタチオ、ジャスミン、ローズ各1)  
浮世絵にマカロンを描いた遊び心のあるパッケージに、福井フェア限定の「マカロン梅」や初登場の「マカロン きな粉」を含む、色とりどりのマカロンを詰め合わせました。(順次発売予定)



お酢とハイビスカスのソーダ  
550円 / 540円  
福井県の壺の酢と宮古島のハイビスカスエキスの甘酸っぱさが特徴の、身体にやさしい一杯。ほんのりピンクがかわいらしい、これからの季節にぴったりなドリンクです。



純米酢 540円  
福井県産コンシカリと、蔵の地下より汲み上げる天然水を壺の中で3か月以上熟成発酵させて作った純米醸造酢。300年来の伝統製法が生み出すまろやかでやさしい酸味は、料理にはもちろん炭酸水と割ってドリンクとしてもお楽しみいただけます。(順次発売予定)



マカロン 10個詰合わせ 4,050円  
(梅、きな粉、抹茶&黒ゴマ、ジャスミン、ローズ各2、ピスタチオ、チョコレート各1)  
浮世絵にマカロンを描いた遊び心のあるパッケージに、福井フェア限定の「マカロン梅」や初登場の「マカロン きな粉」を含む、色とりどりのマカロンを詰め合わせました。(順次発売予定)



サツマイモのガトーバスク  
550円 / 540円  
カスタードとサツマイモのが2層仕立ての期間限定のガトーバスクです。福井県あわら市の富津地区で栽培されている、しっとりとした口当たりと甘みが特徴のサツマイモ「とみつ金時」を使用しました。



アロマミスト 2,970円  
マンダリンとライム&オレンジの2種。福井県敦賀市で栽培される「敦賀みかん」の精油を使用したアロマミスト。丸の内店限定。(順次発売予定)

# ピエール・エルメ

## 【販売店舗】

Made in ピエール・エルメ 丸の内  
東京都千代田区丸の内3-2-3  
二重橋スクエア1F  
TEL：03-3215-6622

Made in ピエール・エルメ グランスタ東京  
東京都千代田区丸の内1-9-1  
グランスタ東京B1F  
TEL：03-6268-0077

Made in ピエール・エルメ NEWoMan新宿  
東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55  
NEWoMan新宿2F エキナカ  
TEL：080-4683-0077

Made in ピエール・エルメ 渋谷 東急フードショー  
東京都渋谷区道玄坂1-12-1  
渋谷 東急フードショー②（しぶちか）  
TEL：03-3477-4371

Made in ピエール・エルメ 羽田空港  
東京都大田区羽田空港3-4-2  
第2旅客ターミナルマーケットプレイス3F  
TEL：03-5579-7767

Made in ピエール・エルメ 吉祥寺  
東京都武蔵野市吉祥寺南町2-1-25  
キラリナ京王吉祥寺3F  
TEL：0422-29-8477

Made in ピエール・エルメ 中部国際空港  
愛知県常滑市セントレア1-1  
中部国際空港第1旅客ターミナルビル3階  
TEL：0569-47-7607

Made in ピエール・エルメ 福岡空港  
福岡県福岡市博多区下白井767-1  
福岡空港国内線旅客ターミナルビル3F  
TEL：092-260-9975

Made in ピエール・エルメ 和多屋別荘  
佐賀県嬉野市嬉野町下宿乙738  
TEL：0954-42-0210

Made in ピエール・エルメ 那覇空港  
沖縄県那覇市鏡水150  
那覇空港旅客ターミナルビル国際線エリア 2F  
TEL：098-996-4711



# ピエール・エルメ

『Made in ピエール・エルメ』について

日本をこよなく愛するパティシエ、ピエール・エルメ。

彼が選りすぐった日本の素晴らしいものを世界へ発信するブランド、それが「Made in ピエール・エルメ」。

常に新しい味覚を探究し続けているピエール・エルメは、その旅の途中で様々な場所へ足を運び、色々な素材に触れ、自身の「味覚の喜び」に合う数々の食材と素材に出会ってきました。

日本の奥深さに目を向けたまさにメイド・イン・ジャパンの商品展開を目指し、

各地で出会った誇り高い生産者の素晴らしさを伝えるべく「Made in ピエール・エルメ」の商品たちは誕生しました。

そして、オリジナルアイテムと厳選したメイド・イン・ジャパンの商品を世界へと発信するコンセプトショップが、カタカナを起用した「Made in ピエール・エルメ」として、新たなブランドとなりました。

情熱ある生産者が作り上げたこだわりの逸品を取り揃えております。

<本件に関するお問い合わせ および ご掲載誌送付先>

Made in ピエール・エルメ 広報担当

亀山小絵子 (TFC)

pr.japan@pierreherme.com

〒107-0062 東京都港区南青山 3-17-14 中山ビル 3F

TEL: 090-8053-6309 / FAX: 03-6452-6357

PH PARIS JAPON 株式会社 (Made in ピエール・エルメ)

〒107-0061 東京都港区北青山3-10-18北青山本田ビル2F

TEL: 03-5485-7788 FAX: 03-5485-1888