

報道関係 各位

2025年4月7日

株式会社 PIERRE MARCOLINI JAPAN

ベルギー王室御用達チョコレート「ピエール マルコリーニ」

「ピエール マルコリーニ ワン・フクオカ・ビルディング店」 2025年4月24日（木） グランドオープン

ワン・フクオカ・ビルディング店限定「八女抹茶」を使用したチョコレートドリンクや
全国初登場の店内で焼き上げたフィナンシェを提供



ベルギーを代表するチョコレートブランド「PIERRE MARCOLINI（以下、ピエール マルコリーニ）」を展開する株式会社PIERRE MARCOLINI JAPAN（本社：東京都港区、代表：加藤 祐治、以下PIERRE MARCOLINI JAPAN）は、2025年4月24日（木）に九州エリア2店舗目となるカフェ併設の直営店「ピエール マルコリーニ ワン・フクオカ・ビルディング店」を、新商業施設「ONE FUKUOKA BLDG.（ワン・フクオカ・ビルディング）」内1階にオープンいたします。

ワン・フクオカ・ビルディング店限定メニューとして八女抹茶を使用したチョコレートドリンク「ショコラブル 八女抹茶 オレ」や、全国初登場の店内で焼き上げ提供する「フィナンシェ フレ」を新たに提供いたします。

ブランド最大規模の面積で、ゆったりとしたカフェタイムを提供。

福岡岩田屋店に続く、九州エリア2店舗目となるワン・フクオカ・ビルディング店は、ブランド最大規模を誇る延べ面積133.8㎡の店舗。42席（内テラス席6席）を備えたカフェスペースを併設しており、広々とした開放感のある店内で、ゆったりとした時間をお過ごしいただけます。

ピエール マルコリーニの「Bean to Home®」の理念のもと、カカオ豆の選定から焙煎、製造に至るまで自社で手掛けた創造力溢れるチョコレートのほか、焼き菓子、マカロン、アイスクリーム、ソルベなど、ショコラティエ（チョコレート職人）、パティシエ（菓子職人）、グラシエ（アイスクリームの専門職人）、コンフィズール（砂糖菓子職人）という4つのディプロマ（国家資格）を持つ「ピエール マルコリーニ」ならではのバラエティ豊かな商品ラインナップを取り揃えておりますので、是非ショッピングの合間に、心ほどけるようなひとときをお楽しみください。

ワン・フクオカ・ビルディング店限定メニュー「ショコランブル 八女抹茶 オレ」 ～ベルギー王室御用達のショコラと日本屈指のお茶所・八女の抹茶が出会った特別なドリンク～

ワン・フクオカ・ビルディング店限定テイクアウトメニューとして、『ショコランブル 八女抹茶 オレ』をご用意いたしました。

福岡の特産物のひとつである八女茶は、力強い甘さとコクが特徴です。ピエールマルコリーニのチョコレートと合わせるとお互いの良さをさらに際立たせ、またカカオと抹茶の苦みが最高のバランスで調和しています。

“チョコレート (Chocolate) を気軽に持ち歩いて (Ramble)”という想いから生まれたピエールマルコリーニのチョコレートドリンク「ショコランブル」は、福岡でのショッピングのお供にぴったりの一杯。国内のお客様はもちろん、訪日観光客の皆さまにも、旅のひとつときを彩るユニークな体験としてお楽しみいただけるドリンクです。



ショコランブル 八女抹茶 オレ ¥864 (税込)

全国初登場「フィナンシェ フレ」 ～店舗で焼き上げ提供するオリジナルのフィナンシェ～

この度全国のピエールマルコリーニ直営店に先駆けて、ワン・フクオカ・ビルディング店にて、店舗で焼き上げる、ピエールマルコリーニオリジナルのフィナンシェの販売をスタートいたします。パティシエとして世界一の称号を得ているピエールマルコリーニは、焼き菓子へのこだわりも強く、型や焼成、食感に至る細部まで自らが設計したフィナンシェは、小ぶりながら厚みがある特徴的な形で、冷めても外はカリッと、中はしっとりとした仕上がりを作り出しています。

「出来立てのフィナンシェ」を意味する'フィナンシェ フレ'は、こだわりのカカオを使用した『ショコラ』と、ヘーゼルナッツの香ばしい風味を最大限に引き出した『カスノワゼット』の2種類がラインナップ、毎日店舗のオープンで焼き上げられ、そのまま店頭へ並びます。



フィナンシェ フレ
(ショコラ/カスノワゼット) 各¥405 (税込)

オープン記念品としてチョコレートをプレゼント



この度、ワン・フクオカ・ビルディング店のグランドオープンを記念して、4月24日（水）～5月6日（火・祝）の間、7,020円（税込）以上ご購入の方にチョコレート3種の詰め合わせをプレゼントいたします（1会計につき1個）（チョコレートのフレーバーはランダム）。

「ピエール マルコリーニ」は、ブリュッセルのグラン・サブロン広場をはじめ、ベルギー国内に15店舗を構え、パリ、上海、ドバイなど世界各地にも進出しています。日本には2001年に初上陸し、現在は銀座本店をはじめ全国に15店舗、そしてこの度のワン・フクオカ・ビルディング店を加え、計16店舗を展開しております。

【ピエール マルコリーニ ワン・フクオカ・ビルディング店 概要】

- ・ 名称：ピエール マルコリーニワン・フクオカ・ビルディング店
- ・ 所在地：〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神1-11-1 1階
- ・ 営業時間：平日 11:00～20:00 / 土日祝 10:00～20:00
- ・ 休業日：ワン・フクオカ・ビルディングに準ずる
- ・ Tel：092-406-1354

【ピエール マルコリーニ ワン・フクオカ・ビルディング店】販売予定商品（一例）



グラン コフレ トランタン
(18個入り)
¥9,720 (税込)



マカロン4個入り
¥2,268 (税込)



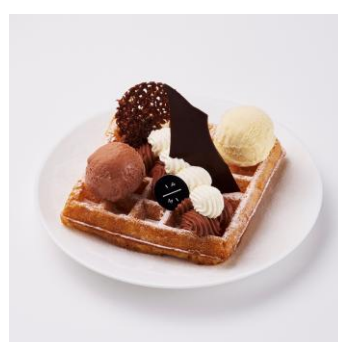
ショコラ & パティスリーセクション
(ショコラ 3個 パティスリー 4個入り)
¥3,240 (税込)



タービネ ミニュット
¥935 (税込) (イートイン)



パフェ アラ ミニュット
スペシャリテ ショコラ
¥1,980 (税込)



ワッフル アラ ミニュット
スペシャリテ ショコラ
¥1,430 (税込)

【ピエール マルコリーニについて】

ベルギーを代表するショコラティエ。14歳の頃、母親が作ってくれたチョコレートの味が忘れられず、ショコラティエを志しました。数々の名店で修行を重ねた後、独立。25年以上にわたり培ってきた、その革新的な創造力は高く評価され、2015年にベルギー王室御用達を拝命しました。「斬新な」「時代の先を行く」「先駆的な」「革新的な」ショコラティエと称賛を浴び続けています。



【ピエール マルコリーニの特徴】

ピエール マルコリーニは上質で希少なカカオを求め、毎年、世界中を旅しています。最高品質の味わいのために、20年以上にわたり、自らの手でカカオ豆からチョコレートをつくることに情熱を注いできました。訪れる国が1年に30カ国を超えることも珍しくありません。彼のつくる独創的な作品は、驚きと発見に満ち溢れた彼の旅そのものと言えます。その喜びをチョコレートに表現し、感動を分かち合いたいという強い想いを胸に、ピエール マルコリーニは今日も世界を巡っています。

また、ピエール マルコリーニは、カカオ農園と生産地を擁護するために、公正な価格を支払うことを信条としています。最高品質のカカオ豆のみを厳選し、サステナビリティを尊重し、倫理観を持ったチョコレートづくりを目指しています。「Bean to Home®」という言葉には、「カカオ生産者からお客様の手に渡るまで、チョコレートに関わるすべての人に幸せになってほしい」というピエール マルコリーニの情熱が込められています。カカオ農園と生産地を擁護するために、公正な価格を支払うことを信条とし、倫理観を持ったチョコレートづくりを目指しています。

【ピエール マルコリーニ ジャパン 会社概要】

- ・ 名称：株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン
- ・ 設立：2021年9月22日
- ・ 代表取締役：加藤 祐治
- ・ 所在地：東京都港区六本木3-2-1 六本木グランドタワー32階
- ・ 国内店舗数：16店舗
銀座本店、羽田店、名古屋店、グランスタ東京店、渋谷店、新宿店、ラゾーナ川崎店、御殿場プレミアム・アウトレット店、東急たまプラーザ店、グランフロント大阪店、コレド室町テラス店、大丸神戸店、福岡岩田屋店、ミナモト広島店、三井アウトレットパーク ジャズドリーム長島店、ワン・フクオカ・ビルディング店

※2025年 4月 24日時点

- ・ URL：<https://pierremarcolini.jp>
- ・ Instagram：https://www.instagram.com/pierre_marcolini_japan/

【報道関係者様お問合せ先】

- ピエールマルコリーニ福岡PR事務局（サニーサイドアップ内）
 - ・ 担当：星（080-4652-4607）、堤（070-5568-5082）
 - ・ TEL：03-6894-3251
 - ・ FAX：03-5413-3232
 - ・ Email: pmfukuoka@ssu.co.jp

【掲載いただく場合の読者からのお問合せ先】

- 株式会社 ピエール マルコリーニ ジャパン
 - ・ TEL：フリーダイヤル 0800-700-4560（平日11:00~18:00）
 - ・ Email：info@pierremarcolini.com