

Made in ピエール・エルメ 7月27日に新規オープン！

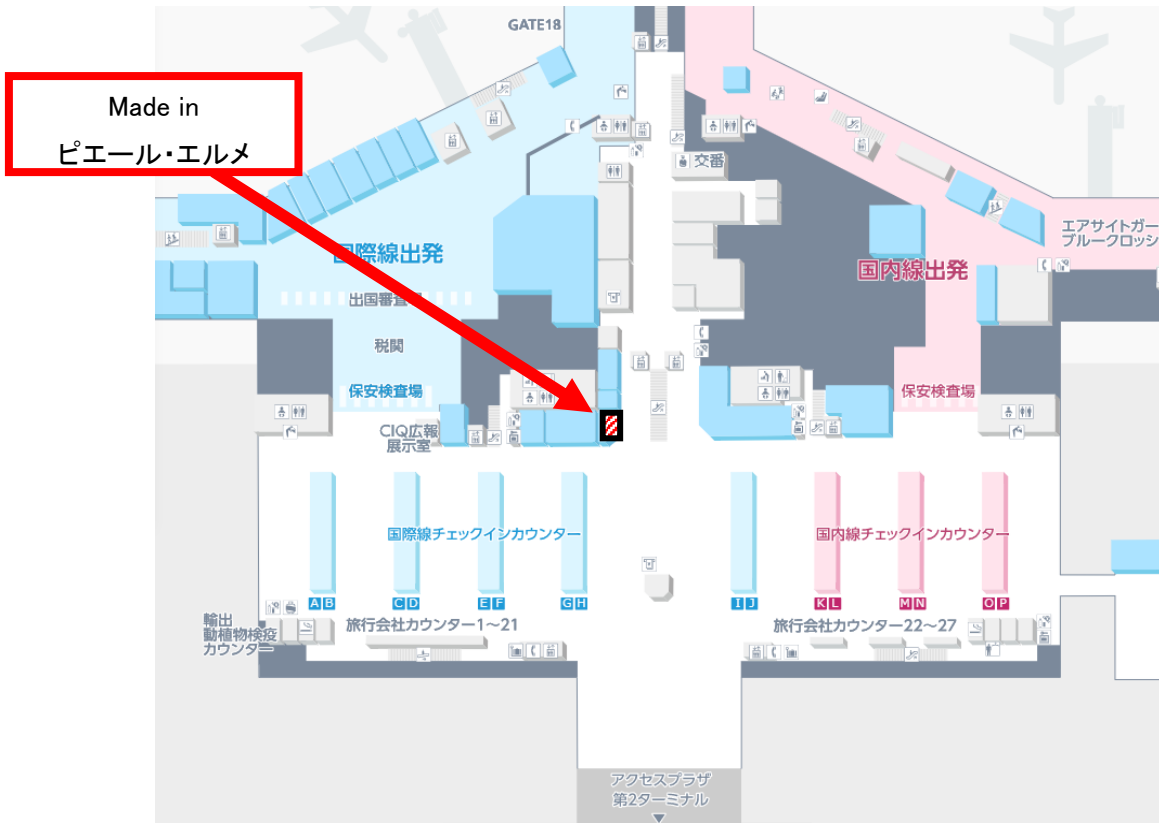
中部国際空港セントレアでは、来る7月27日、第1ターミナル3階に「Made in ピエール・エルメ」が新規オープンいたします。

21世紀のパティスリー界を先導する第一人者、PIERRE HERMÉ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コンセプトブランド「Made in ピエール・エルメ」。お馴染みのマカロンやショコラ、焼き菓子はもちろん、日本各地の優秀な生産者とコラボレーションした商品もご用意。また、気軽に立ち寄れるカフェでは、オリジナルドリンクやソフトクリーム、ケーキなどもいただけます。



| | |
|----------------------------|---|
| 店舗名 | Made in ピエール・エルメ |
| 業態 | 食物販店 |
| 場所 | 第1ターミナル3階 |
| オープン日 | 2021年7月27日(火) |
| 営業時間 | 7:00～21:00(通常) ※当面の間は8:00～20:00 |
| 店舗面積 | 約78㎡ |
| Made in ピエール・エルメ ホームページ | https://www.pierreherme.co.jp/ph/ |

【店舗位置】



■主な商品



マカロン6個詰合わせ

2,808円(税込)

日本の素材を使った独創的な味わいを含むマカロン詰合わせ。葛飾北斎の「凱風快晴」や歌川広重の「日本橋朝之景」にマカロンが描かれた遊び心あふれるパッケージは贈り物にも人気。



ドレッシング(トマト・キャロット・ジンジャー)

各648円(税込)

野菜と、わずかなオイルで作られた、「野菜で野菜を食べる。」ドレッシング。無農薬で作った野菜を使用、地産地消や環境への負荷軽減を実践した、安心・安全の手作り。原料の野菜のうち、85%は高知県内産のものを使用。



グラノーラバー

各540円(税込)

ブロンドチョコレートの“甘じょっぱさ”が癖になる「プレーン」、濃厚なカカオのなかに高知産の天日塩がアクセントになっている「チョコレート」、ナッツのkokのなかに甘酸っぱいラズベリーが爽やかな「ラズベリー」の3種。