



“CHOCOLATE”

The Tastemakers & Co. × LONG TRACK FOODS

The Tastemakers & Co. FOOD DEPT. より、寒い季節にほっと癒される『CHOCOLATE』のお知らせです。

カカオから始まるチョコレートの歴史を紐とくうちに辿りついた飲み物“HOT CHOCOLATE”,そして、北イタリアの伝統菓子として受け継がれる見た目にもユニークなドルチェ “SALAME DI CIOCCOLATO”。この魅惑なチョコレートのレシピをもとに、The Tastemakers & Co. でお馴染みの LONG TRACK FOODS さんに特別に作っていただくことになりました。寒い日もこれからが本番。冷えきった体に嬉しい熱々の本格的なホットチョコレートが自宅で簡単に作れるホットチョコレートキット、ワインにも合う濃厚なテイストのサラメ・ディ・チョコレート。パッケージはかつてチョコレートの運搬に使われていた木箱をモチーフにしたオリジナルBOX。ギフトとしてもとてもおすすめです！1818年創業のフランスの伝統ある磁器ブランド PILLIVUYT のチョコレートポットやカップ&ソーサー、コンポートとあわせてご提案します。あわせてご注目ください。

※商品サンプル及び画像をご希望の際は下記プレス担当までご連絡ください。

General Contact :
The Tastemakers & Co.
担当：緒方・稲葉
tel. : 03-5466-6656
ogata@t6m.jp inaba@t6m.jp

Press Contact :
daily press 担当：川村
tel. : 03-5771-7277
mihokawamura@dailypress.org



The Tastemakers & Co. × LONG TRACK FOODS

“HOT CHOCOLATE KIT”

鎌倉の人気デリカテッセン LONG TRACK FOODS とのコラボレーション、ホットチョコレートキット。寒いウィンターシーズンの冷えきった体には、少しスパイシーで熱々のホットチョコレートが嬉しい。小鍋に牛乳とキットの材料さえあれば、自宅でも簡単に本格的な美味しいホットチョコレートをお作りいただけます。熱々をカップに注いだら、甘さの加減はマシュマロで調整。シナモンスティックでかき混ぜながらお召し上がりください。オリジナルの木箱入りでギフトとしてもおすすめ。



“HOT CHOCOLATE KIT”

- cocoa powder,
- chopped dark chocolate,
- mini marshmallows,
- cinamon sticks
and CHOCOLATE BOX

price: ¥3,150

*2014年1月中旬より店頭、通販にて販売予定。



“SALAME DI CIOCCOLATO”
The “Salame di Cioccolato” is traditional Italian treats.
It's bitter chocolate rolled with roasted almonds, pink peppers,
all spices, homemade cookies and some honey and rum.
It looks like a salame!

The Tastemakers & Co. × LONG TRACK FOODS

“SALAME DI CIOCCOLATO”

同じく、鎌倉の人気デリカテッセン LONG TRACK FOODS とのコラボレーション、サラミソーセージのような、見た目にもユニークな北イタリア、ロンバルディア地方発祥の伝統菓子 “サラメ・ディ・チョコラート” のレシピをもとに特別に作っていただきました。

包みの中身は、ビターチョコレートとココアパウダー、バターを練り込んだチョコレートの塊。ナイフを入ると断面からは、アーモンド、手作りクッキー、ピンクペッパーがお目見えし、サラミのように見えます。さらに、オールスパイス、ラム酒、ハチミツを加え、風味豊かに。

“SALAME DI CIOCCOLATO”

price: ¥3,675

(ご予約の上、受注生産となります。)

※ご予約期間：

2014年1月20日(月)まで店頭、メールにて予約を承ります。

※お受け渡し及びご配送：

2014年2月1日(土)～14日(金)までを予定しております。

Fine Porcelain Tablewares made in FRANCE since 1818

The Tastemakers&Co. より、CHOCOLATE 企画に合わせ、カフェやビストロ、一流ホテルまで、世界のプロから高い支持を得ている業務用食器のご紹介です。創業1818年のピリヴィッツは、ヨーロッパで有名な伝統あるフランスの磁器ブランド。硬質で傷や欠けに強く、美しい光沢のあるシンプルなデザインは、料理を引き立て、テーブルトップのコーディネート幅も広がります。厚過ぎず薄過ぎず、カップの口当たりやプレートの折り返し、フレンチクラシックの優雅なアイテムは、業務用食器としての機能面、デザイン面だけに留まらない、フランス文化そのものを伝承する存在感を持っています。今回は、“ルイ18世”の名をもつホットチョコレートポット、ピリヴィッツ発祥の地名のついたピッチャーなど、クラシックなアイテムのコレクションです。チョコレートとあわせてご注目ください。
*4月には、Dinnerwares の展開も予定しています。



Cup&Saucer

カフェやビストロなどで使用されているシンプルなデザイン業務用カップ&ソーサー。250ccのたっぷりサイズ。

250cc Price:¥3,045



Custard Pot

フランスらしいフォルムのカスタードポット。シュガーポットやジャム、マシュマロ、ソースなどを入れても。

80cc Price:¥1,470



Mehun Pitcher

フランス、ムアンの地名がついた美しいフォルムのピッチャー。ミルクピッチャーの他にもさまざまな用途で活躍。

H13.8cm 500cc Price:¥3,360



Cake Stand

しっかりとした脚のついたシンプルなケーキスタンド。サンドイッチやチーズなどのサーブウェアとしても便利。

Dia 29.4cm H 5.8cm Price:¥7,140

Porcelain Chocolate Pot Louis Xviii

ルイ18世の名をもつクラシックな形のホットチョコレートのポット。

別鍋で作ったホットチョコレートをあらかじめ温めておいたポットに移し、蓋の穴に通っている木製のモリニーヨ（攪拌棒）を両手で挟んで回転させ、泡立つまでかき混ぜる。

お好みで、シナモン、マシュマロなどを加え、本格的なホットチョコレートを楽しめます。

H 30.5cm 850cc Price: ¥21,000