PRESS RELEASE

Signifiant Signifié

〒154-0002 東京都世田谷区下馬 2-43-11

お問い合せ先:03－3422－0030

2019 年 11 月 15 日

報道関係各位

パネトーネワールドカップ2019　ルガーノ大会出場記念

世界に挑んだ究極のパネトーネを限定数販売

12月1日（日）より発送開始

ハレの日に食べるパン、食べて健康になるパンをコンセプトに進化を続けるベーカリー、シニフィアン シニフィエ（所在地：東京・世田谷、シェフ：志賀勝栄）は、2019 年 11 月 9 日～10 日にスイスの都市ルガーノで開催された、第 1 回パネトーネワールドカップに出場した記念に、大会に出品した同レシピで焼き上げたパネトーネを数量限定で販売します。

パネトーネの世界大会は今回が初めてで、ヨーロッパでは予選を勝ち抜いたファイナリストが出場する大会です。ヨーロッパの伝統的な発酵菓子であるパネトーネを、シェフ志賀が、味・食感ともに理想を追求し、究極のレシピを開発しました。この大会を記念して、世界に挑んだパネトーネを数量限定で販売します。伊勢丹新宿店で先行販売（11/20～26）、オンラインショップで 12 月 1 日（日）より順次販売（発送）します。

大会記念パネトーネは、書家　石川咲登子（いしかわさとこ）氏のデザインによるオリジナルの風呂敷に包んでお届けします。

■パネトーネワールドカップ 2019　ルガーノ大会について

2019 年 11 月 9 日～10 日にスイスの都市ルガーノで開催された今回が 1 回目のパネトーネ世界大会。イタリア、スイス、スペイン、フランス、ポルトガルで予選を勝ち抜いたファイナリストに加え、アメリカ、オーストラリア、日本のシェフ総勢 20 名のシェフが参加。

日本からはシニフィアン シニフィエ志賀勝栄が出場。

大会公式サイト： https://www.coppadelmondodelpanettone.ch/index.php/en/

Signifiant Signifié

■大会記念パネトーネ

ワールドカップに出品したパネトーネと同レシピで焼き上げたシェフ渾身のパネトーネは、バニラビーンズを贅沢に配合。バターがたっぷりと入った生地は、しっとりとしたなめらかな食感と爽やかな芳香の究極のパネトーネです。

断面のドライフルーツと気泡は計算された美しさです。

通常店頭で販売しているパネトーネの約 2 倍もある記念パネトーネは、ギフトボックスに入れ、オリジナルの風呂敷に包んでお届けします。

風呂敷デザインは書家の石川 咲登子氏によるもの。日本代表の【日の丸】の「まる」、【ご縁】の「まる」、【パネトーネ】の「まる」をイメージしてデザインしていただきました。

伊勢丹新宿店で 11/20～26 先行販売（数量限定）

オンラインショップでは 12/1～発送開始

価格　　：13,500 円＋税／個

商品内容　：バニラビーンスを贅沢に配合。世界に挑んだパネトーネと同レシピ（サイズのみ変更）で焼き上げたシェフ志賀の究極のパネトーネです。

【オリジナル風呂敷】素材：天竺木綿、サイズ：900mm×900mm

本件に関するお問い合わせ先：シニフィアン　シニフィエ　広報担当　石曽根

連絡先：03－3422－0030

E-mail：presse@signifiantsignifie.com