

【数量限定予約開始】9/5（土）12時～

ドルチェ&ガッバーナの2026パネットーネ全14種発売

ホワイトチョコやピスタチオなど新作7種追加



2026年9月5日（土）株式会社トーヨーキッチンスタイル（取締役社長 清本英嗣）は、ドルチェ&ガッバーナとフィアスコナーロのコラボレーションした、クリスマス伝統菓子「パネットーネ」の予約を開始します。

◆新フレーバー「ホワイトバロック」「ピスタチオ」「オレンジチョコ」に加え、定番「シチリア&サフラン」の新しいパッケージデザインが登場

ドルチェ&ガッバーナとフィアスコナーロによる、魔法のようなコラボレーションが今年も登場します。毎年人気のイタリアのクリスマス伝統菓子「パネットーネ」が、2026年新フレーバーとして、ホワイトチョコレートでコーティングされた塩キャラメル入り「ホワイトバロック」、ホワイトチョコレートとピスタチオでコーティングされ、なめらかなピスタチオクリーム付きの「ピスタチオ」、ココアを練り込んだ生地にしチリア産オレンジピールの砂糖漬けを合わせた「オレンジチョコレート」の3種が加わりました。定番フレーバー「シチリアフルーツ&サフラン」には新しいパッケージデザインが新登場。より多彩なシーンに合わせてお選びいただける、魅力的なバリエーションとなりました。



「住む」をエンターテインメント

〈販売概要〉

〈予約開始日〉：9月5日（土） 12：00

〈予約方法〉：下記の通り

- ・トーヨーキッチンスタイル公式オンラインショップ

<https://store.toyokitchen.co.jp/category/9924/1/1.html>

- ・トーヨーキッチンスタイル直営ショールーム(新宿高島屋を除く)

〈お届け予定〉：12月中旬以降順次発送予定

※ご注文数が上限に達し次第完売とさせていただきます。

※ご決済が完了した時点でご予約完了となります。



ホワイトパロック



ピスタチオ



ピスタチオ



オレンジチョコレート



ジャンドゥーヤ



マンダリン



シチリアフルーツ&サフラン



アップルシナモン



ダブルチョコレート



シチリアフルーツ&サフラン



トロンチーニ

「住む」をエンターテインメント

◆《新フレーバー》ホワイトバロック



ホワイトバロックは、生地にキャラメル風味のチョコレートチップと、繊細な塩キャラメルの香りを重ねています。表面はホワイトチョコレートでコーティングし、味わいに上品な均衡を添えています。甘さと塩気が交互に訪れる、静かな余韻の一皿です。このパネットーネを包むのは、白を基調に、繊細なバロック様式のレリーフをあしらった金属缶です。モチーフのもとになっているのは、シチリア・バロックを代表する彫刻家ジャコモ・セルポッタが手がけた漆喰装飾。光と動き、調和を表現したその意匠が、白い一色の中に浮かび上がります。

・ホワイトバロック

缶サイズ：φ25/H17cm 内容量：1,000g×1個入 価格：15,120円(税込)

<https://store.tovokitchen.co.jp/item/103030.html>

◆《新フレーバー》ピスタチオ（スプレッダー付き）



ピスタチオは、生地にシチリア産ピスタチオを練り込み、表面はホワイトチョコレートでコーティング。仕上げに、ピスタチオそのものを飾りました。さらに、シチリア産ピスタチオを使った、なめらかなピスタチオクリームが瓶入りで付属します。ゴールドカラーのスプレッダーも一緒に添えられているので、スライスしたパネットーネにお好みの量を塗ってお楽しみいただけます。

・ピスタチオ（スプレッダー付き）

缶サイズ：W32/D25/H16cm 内容量：800g×1個入 価格：18,360（税込）

<https://store.tovokitchen.co.jp/item/103028.html>

缶サイズ：W28/D18/H15.5cm 内容量：500g×1個入 価格：12,960円(税込)

<https://store.tovokitchen.co.jp/item/103027.html>

◆《新フレーバー》オレンジチョコレート



カカオの生地、シチリア産オレンジの糖漬けを重ねる。ふくよかな苦みと甘さに、柑橘の爽やかな酸味が寄り添う、フィアスコナーロならではの組み合わせです。そこへチョコレートチップの食感を加え、伝統的な十字の切り込みから、焼き上がった生地がそのまま顔をのぞかせます。

・オレンジチョコレート

缶サイズ：φ25/H17cm 内容量：1,000g×1個入 価格：15,120円(税込)

<https://store.tovokitchen.co.jp/item/103031.html>

◆《新デザイン》シチリアフルーツ&サフラン



定番フレーバーのシチリアフルーツ&サフランが、新デザインにリニューアルしました。パッケージにはシチリアの荷車の装飾などが鮮やかな色彩で描かれています。シチリアフルーツ&サフランは、シチリア原産の小麦を使用した天然酵母の生地、レモン、オレンジ、マンダリンの砂糖漬けを練り込み、サフランを少量加えて香り高く上品な仕上がりです。洋酒や生クリームを添えても絶品です。

◆ 贈り物にもオススメな100gと100g×3個のアソートセットも登場

定番のシチリアフルーツ&サフランは500gサイズに加え、100gタイプもご用意しています。また3つのカラーが一度にそろう、100g×3個のセットもお選びいただけます。ひとつずつ配れば、贈った相手ごとに違う色を手渡せて、贈り物にもおすすめです。3つ並べて飾れば、3色がそろう小さなコレクションになります。100gという、贈り物にも普段使いにも扱いやすいサイズだからこそ生まれる愉しみ方です。こちら3種類の缶デザインをすべてリニューアルしました。



・シチリアフルーツ&サフラン

缶サイズ：φ21/H15.5cm 内容量：500g×1個入 価格：10,800円(税込)

<https://store.tovokitchen.co.jp/item/99981.html> (オレンジ)

缶サイズ：φ10.5/H11.5cm 内容量：100g×1個入 価格：5,400円(税込)

<https://store.tovokitchen.co.jp/item/99975.html> (オレンジ、レッド、グリーン)

・シチリアフルーツ&サフラン (100g) ×3個のアソートセット

缶サイズ：φ10.5/H11.5cm 内容量：100g×3個入 価格：16,200円(税込)

<https://store.tovokitchen.co.jp/item/100119.html> (オレンジ、レッド、グリーン)

◆ ジャンドゥーヤ



生地には、芳醇な栗の砂糖漬けと、なめらかで濃厚なジャンドゥーヤをふんだんに練り込みました。表面には、まろやかな栗のクリームと上質なチョコレートのアイシングを重ね、その上にマロングラッセをそのまま飾っています。栗もジャンドゥーヤも、北イタリア・ピエモンテに縁のある素材です。良質な栗の産地として知られるピエモンテの恵みと、同じ土地で生まれたヘーゼルナッツとチョコレートの菓子、ジャンドゥーヤ。ふたつが会って初めて生まれる組み合わせです。

・ジャンドゥーヤ

缶サイズ：φ25/H17cm 内容量：1,000g×1個入 価格：15,120円(税込)

<https://store.toyokitchen.co.jp/item/99983.html>

◆マンダリン



マンダリンは、生地にマンダリンの糖漬けの果皮とペーストを重ねました。果皮の食感と、ペーストの濃密な果実味。ふたつのマンダリンが、ひとつの生地の中で響き合う組み合わせ。このパネットーネを包むのは、角形の缶です。柑橘を思わせるオレンジ色を基調に、シチリア島の豊かな緑を思わせる自然の情景が描かれ、明るく陽気な佇まいは、シリーズの中でも一際目を引く存在です。

・マンダリン

缶サイズ：W25/D25/H16cm 内容量：1,000g×1個入 価格：15,120円(税込)

<https://store.toyokitchen.co.jp/item/99986.html>

◆アップル&シナモン



アップルとシナモンのパネットーネです。アップルパイでもあるように、シナモンとアップルの相性は抜群で、シナモンの高級な香りと、リンゴの砂糖漬けの包み込むような甘さが特徴のパネットーネに仕上がりました。

・アップル&シナモン

缶サイズ：φ21/H15.5cm 内容量：500g×1個入 価格：10,800円(税込)

<https://store.toyokitchen.co.jp/item/99979.html>

「住む」をエンターテインメント

◆ダブルチョコレート



シングルオリジン（単一農家）のカカオ豆から作られたミルクチョコレートとダークチョコレートを
使用し、オレンジペーストで風味を加えた「ダーク生地」によるパネッtone。上部にクロスカット
の彫刻が施されています。深く高級感のある味わいで、ラグジュアリーなティータイムにぴったり。

・ダブルチョコレート

缶サイズ：φ21/H15.5cm 内容量：500g×1個入 価格：10,800円(税込)

<https://store.toyokitchen.co.jp/item/99980.html>

◆《期間限定販売》トロンチーニ



9/5～9/30期間限定で、香ばしいナッツと上質なチョコレートが織りなす、イタリア伝統菓子「トロンチーニ」を販売します。アヴォラ産アーモンドとシチリア産ピスタチオを合わせた、やわらかなヌガー。そこへ、ミルク、ダーク、オレンジ、レモンと、4つのチョコレートコーティングを重ねました。ひと粒ごとに違う表情を見せる、食べ比べの愉しみが詰まったひと箱です。250gと500g、2つのサイズからお選びいただけます。

・トロンチーニ

缶サイズ：W27/D18.5/H6cm 内容量：500g×1個入 価格：12,960円(税込)

<https://store.toyokitchen.co.jp/item/103032.html>

缶サイズ：W22/D16/H6cm 内容量：250g×1個入 価格：8,640円(税込)

<https://store.toyokitchen.co.jp/item/97639.html>

◆DOLCE & GABBANA x Fiasconaro

故郷シチリアを同じくするジャンルの違うふたつの名ブランド、ラグジュアリーファッションブランドのドルチェ&ガッバーナと、パネットーネのシチリア風アレンジで大成功を収めたフィアスコナーロ。フィアスコナーロのパネットーネはもちろんのこと、ドルチェ&ガッバーナのデザイナーが手掛けたパッケージ缶はイタリアやヨーロッパだけでなく、世界中のコレクターに愛されています。

◆パネットーネとは

イタリアの伝統的な発酵菓子パンの一つ、クリスマスシーズンのミラノの銘菓。シチリア原産の小麦を使用した天然酵母の生地、レモン、オレンジ、マンダリンの砂糖漬けを練り込み、フィアスコナーロのパネットーネは香り高く上品な仕上がりです。洋酒や生クリームを添えるのもおすすめ。

◆ドルチェ&ガッバーナオリジナルデザイン

パッケージデザインは、ドルチェ&ガッバーナの著名なデザイナーが手掛けています。シチリアのカレット（伝統的なハンドペイントの荷馬車）にインスパイアされたカラフルなデザインで、新作のパッケージと合わせて揃えたい逸品です。

◆パッキング

ドルチェ&ガッバーナ x フィアスコナーロの、オリジナルショッピングバッグとリーフレットが付属します。ドルチェ&ガッバーナの世界観あふれる仕上がりになっており、クリスマスシーズンとは切っても切り離せないパネットーネはギフトにも最適です。



◆フィアスコナーロ | Fiasconaro

フィアスコナーロ社は、イタリアのシチリアにある、イタリアンスイーツやパンの1953年創業の老舗菓子メーカーです。パネットーネ（クリスマスケーキ）やカンノーロ（シチリアの伝統的な菓子）、コロンバ（誕生祭ケーキ）など、高品質で伝統的なイタリアのお菓子を手がけています。伝統的な製法と厳選された素材にこだわり、独自のレシピや製法で製品を作り上げています。特に、シチリア地方の特産品や風土を反映したスイーツが人気を集めています。



 TOYO KITCHEN STYLE® トーヨーキッチンスタイル

1934年岐阜県関市にて創業。「住むをエンターテインメント」を理念とし、キッチンを中心とした家全体のインテリアをコーディネートし、販売している。ステンレスの洋食器メーカーとしての創業時からクラフツマンシップを大切にし、現在も熟練した自社職人の手作業によるステンレス加工技術を活かしたキッチンを製作している。キッチンを料理する道具ではなく人生を楽しむための場所として考え、日本で初めてアイランドキッチンを発表し、世界で初めてキッチンにシャンデリアを合わせた。現在はシンク内で調理が完結する「パラレロ」、キッチンでの横移動をなくす「ゼロ動線キッチン」など独自の製品を展開。デザイン性、機能性共に日本のキッチン業界を牽引する。

インテリアはオリジナルだけでなく、世界で注目されるオランダの「moooli(モーイ)」の日本総代理店を務め、世界中から家具、照明、モザイクタイル、プロダクトアートを独自の目線でセレクトし、販売。ショールームを国内外21カ所に構える。

《読者お問い合わせ先》 トーヨーキッチンスタイル

TEL:03-6438-1040 HP: <https://www.toyokitchen.co.jp>

《プレスお問い合わせ先》 〒107-0062東京都港区南青山3-16-3

株式会社トーヨーキッチンスタイル マーケティング部

info@toyol.toyokitchen.co.jp TEL: 03-6438-1040 FAX: 03-3400-1070