



神戸生まれのパティスリー「アンテノール」 秋の新デセール菓子

9月1日～12月15日 全国 8店舗のみで限定発売!

1978年、神戸北野町にサロン付きの1号店を構えたアンテノールから、シェフの美味しさへのこだわりが詰まったデセール仕立ての新作ケーキを店舗限定でお届けします。

「他にはない本格的な洋菓子でお客様に喜んでいただくこと」その想いを今も大切に季節ごとでお届けしている「ヌーベルパティスリー エスプリ ドゥ 神戸」。秋のシリーズでは「伝統とモダンのフュージョン」をテーマにパティシエ達がヨーロッパで得た洋菓子の技術とスピリットをヨーロッパ伝統菓子にこめました。四季折々の上質の素材を選び「酸味」「苦味」「甘味」それぞれの味わいを引き出すように、香りと食感を巧みに組み合わせる。古きを大切にしながら新しい美味しさに挑むパティシエ達が1つひとつの伝統菓子に新たな息吹をこめてお届けします。



ジョリ・オペラ

～フランボワーズ、ライチ、ローズの重なり～

フランボワーズの鮮やかな酸味に爽やかなライチとローズの風味、香り高いピスタチオを合わせて。2色のパートドフリュイとマカロンを添えてデセール仕立てに。



フォレノワール・モデルヌ

～芳醇な大人のショコラケーキ～

ホワイトチョコムースにキルシュ漬けのグリオットチェリーを惜しみなくとじこめ、なめらかなスイートチョコクリームとマカロンを重ねました。



モンブラン・ヌーボー

～和栗と放香堂珈琲の香り～

日本で初めてコーヒーを提供した神戸「放香堂」のコーヒーを使ったクリームブリュレに、ミルクチョコムースと豊かな香りの丹波栗のクリームを重ねて。

■ 販売期間：9月1日(金)～12月15日(金)

■ 商品情報

ジョリ・オペラ 税込 ¥929 (本体価格 ¥860)

フォレノワール・モデルヌ 税込 ¥864 (本体価格 ¥800)

モンブラン・ヌーボー 税込 ¥810 (本体価格 ¥750)

■ 販売店舗

アンテノール(関西地区)：阪神梅田本店 / 神戸そごう店 / 近鉄あべのハルカス店

アンテノール(関東地区)：アトレ恵比寿店 / 新宿京王店 / 東京大丸店 / 横浜そごう店 / 二子玉川東急フードショー店(9/14オープン予定)



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

■ 「アンテノール」とは・・・

1978年、和と洋の文化が融合する港町、神戸の地で「日本一の洋菓子をつくりたい」というひとりの菓子職人の思いから誕生した、株式会社エーデルワイスが展開する洋菓子ブランドです。全国の百貨店を中心に43店舗を展開し、店内厨房で仕上げる生ケーキや、贈答用の焼菓子など、アルティザン(職人)の思いと技術を込めた洋菓子を販売しています。(HP) <https://www.antenor.jp>



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス 商品本部マーケティング課(担当:細川)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : hosokawa@edelweiss.co.jp