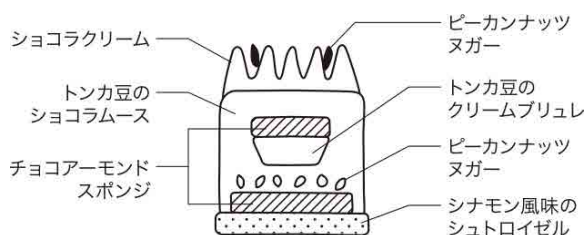


(3) 大地のショコラ

世界コンクール優勝チームのプティガトーを進化。
バニラのような甘く深い芳香をもつ「トンカ豆」の香りを引き出したクリームブリュレとショコラムースの深い美味しさ。
南米の樹木「トンカ」の実の種である希少な天然のスパイスを最大限に生かした妖艶な大人の贅沢をお楽しみください。

税込 ¥886(本体価格 ¥820)



アンテノール シェフ
野田 朋弘

2007年 全国洋菓子技術コンテストにて農林水産大臣賞(第1位)を受賞する他、その後も数多くのコンテストで受賞経験を持ち、世界パティスリーでは3名の日本チームの一員として味覚部門を担当した。
現在は、多岐にわたる商品開発に励んでいる。

■ 販売期間：6月1日(金)～8月31日(金)

■ 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 / 池袋西武店



■ 「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41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