



キュンと甘酸っぱいアンテノールの「レモンのタルト」。 みんなで楽しめる12cmサイズを1週間だけ限定発売!

アンテノールのロングセラー「レモンのタルト」は、爽やかなレモンクリームをとじこめたタルトにクリームをドレスのようにまとったエレガントなケーキ。職人が一台ずつ丁寧な手仕事で仕上げる「レモンのタルト」がこの夏、関西と名古屋地区のみ12cmサイズを1週間限定で販売します。夏のお土産やホームパーティーに、テーブルを華やかに飾るおすすめのお土産です。



甘酸っぱいレモンクリームを包むのは、北海道産生クリームをブレンドした口どけのよいクリーム。香ばしいアーモンドタルトにのせた酸味と甘みの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

- 商品名 : レモンのタルト
 - サイズ : 直径 約12cm
 - 価格 : 税込 1,944円
 - 販売期間: 7月4日(水)～7月10日(火)
 - 販売店舗: 関西・名古屋地区
- *お取り扱いのない店舗も一部ございます。

「レモンのタルト」おいしさのポイント

1. さわやかなレモンクリーム
フレッシュレモン果汁と果皮をとじこめたキュンと甘酸っぱいレモンクリームを中にとじこめました。夏にぴったりなさわやかさです。
2. コク豊かなオリジナルクリーム
北海道産生クリームを2種ブレンドした風味豊かでなめらかな口どけのクリームは、甘酸っぱいレモンと相性抜群です。
3. こだわりのアーモンドタルト
レモンピール入りで香りと味わいのアクセントをつけた風味豊かなアーモンドクリームをクッキー生地に重ねて香ばしく焼き上げました。

お一人用サイズは通年で販売しています

- 商品名 : レモンのタルト
- サイズ : 直径 約7cm
- 価格 : 税込 519円
- 販売店舗: アンテノール全店(通年販売)
- アンテノール HP : <https://www.antenor.jp/>



<断面>



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開展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。