



ANTENOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

『にっぽんの真ん中の洋菓子』 本物の定番をお届けするアンテノール 銀座ブティックから、
“紅玉りんご”を使用した焼きたてのパイとタルトが登場！

『にっぽんの真ん中の洋菓子』を作りたいと言う思いから、銀座三越店に9月19日誕生した「アンテノール 銀座ブティック」では、12月1日（土）より、旬の国産素材“紅玉りんご”を使用した2つの焼き菓子の販売を開始いたします。

『にっぽんの真ん中の洋菓子』とは、時代を超えて受け継がれるベーシックな洋菓子の、新たな魅力と特別感を引き出したお菓子。厨房から焼きたて、つくりたての最も美味しい状態をお届けいたします。

「紅玉りんごの“焼きたて”りんごパイ」と「紅玉りんごの“焼きたて”チーズカスタードタルト」は、百貨店内厨房より焼きたてを販売いたします。

今年、たわわに実った「紅玉りんご」をバターの香りやチーズのコクと一緒に焼きこむことで、驚くほどの美味しさをお愉しみいただけます。

焼きたてコーナーに、旬の「紅玉りんご」の焼き菓子が登場！



●紅玉りんごの“焼きたて”りんごパイ
税込価格：¥324

可愛らしいりんご型のパイ生地にカルバドスで風味付けしたアーモンドクリームとりんごのコンポートを絞り、スライスしたフレッシュ紅玉りんごとシナモンシュガーとバターをのせて焼き上げました。

パイ生地は、「ミルフィーユ」と同じバターの香りを引き出した、こだわりの逆折込みパイ生地を使用。焼きたては、驚くほどにサクサクとした食感とバターが香る芳醇なパイ生地、フレッシュの紅玉りんごが生み出す甘酸っぱくジューシーな味わいを愉しめる、素材の力を引き出したシンプルな美味しさです。



● 紅玉りんごの
”焼きたて”チーズカスタードタルト
税込価格：¥324

香ばしく焼き上げたクッキータルトにスポンジ、自家製紅玉りんごのコンポートを入れ、チーズカスタードクリームを絞って2度焼きしました。焼きたてはとろーりとろけるフォンデュ風、冷やすとチーズケーキ風の2通りでお楽しみ頂けます。

幸せの「菓子言葉」をお届けします

花に花言葉があるように、お菓子ひとつひとつにも、家族や恋人を想う言葉が込められています。お菓子は、人と人の絆をつなぐ、幸せの文化そのもの。アンテノールでは一つ一つのお菓子に「菓子言葉」をつけてお届けいたします。



ミルフィーユ：菓子言葉『嬉しい驚き』

フランス語で『千の葉』を表す「ミルフィーユ」。幾重にも重ね合わせたパイ生地がたくさん葉のように見えることから名付けられました。

パリパリとした食感は、まさに葉っぱのように繊細。その一瞬の感動を、大切な人と、こころゆくまで。

アンテノール 銀座ブティック

東京都中央区銀座 4-6-16 銀座三越 地下 2 階 洋菓子
tel : 03-3562-1111 (大代表)



■「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42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販売しています。(HP) <https://www.antenor.jp>



〈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:松島)
TEL : 03-5621-6893 / MAIL : matsushima@edelweiss.co.jp