

神戸生まれのパティスリー「アンテノール」による新・伝統菓子
ヌーベル パティスリー〈和栗 りんご 洋梨〉

9月1日から期間限定、店舗限定発売！

1978年、「日本一の洋菓子をつくりたい」という洋菓子職人の思いから、和と洋の文化が融合する港町・神戸でアンテノールは誕生しました。「NOUVELLE PÂTISSERIE esprit de KOBE（ヌーベルパティスリー）」は、異国情緒あふれる神戸・北野の地で1号店を構えたアンテノールの、『他にはない本格的なお菓子でお客様に喜んでいただく』という精神を今に引き継ぎ、職人が一つひとつ丁寧に作りあげる、新・伝統菓子です。

今回が第5弾となるヌーベルパティスリー、今回のテーマは秋の素材〈和栗 りんご 洋梨〉。旬の素材を使ったデザート仕立ての3品が登場します。



タルト・タタン

カラメルの香ばしさとほろ苦さで包んだりんごは、
まろやかなクリームを重ねて、
ちょうどよい甘みと濃厚さに、
バターが香ばしいパイを重ねました。

和栗とキャラメルの
サントノーレ

宮崎県産 高千穂ひのかげ栗を使ったクリーム、
キャラメルと白ごまのクリームを絞った
プティシューをアーモンドタルトを重ねて。

カシス・ポワール
ショコラとマロンを添えて

香り高く上品な甘みの洋梨のパパロフを
甘酸っぱいカシスムースで包み、
ショコラのケーキにのせました。
マロングラッセとマロンクリームを添えて。

■ 販売期間：9月1日(木)～12月18日(日)

■ 商品情報

タルト・タタン ￥918 (本体価格 ￥850)

和栗とキャラメルのサントノーレ ￥918 (本体価格 ￥850)

カシス・ポワール ￥918 (本体価格 ￥850)

■ 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



A N T É N O R

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) <http://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：荒井、細川)

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