



ANTENOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

『につぼ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、
“ハンドメイド”“銀座メイド”をコンセプトにした新商品「銀座バターサンド」の販売開始。

『につぼんの真ん中の洋菓子』を作りたいという思いから、銀座三越店に2018年9月19日誕生した「アンテノール銀座ブティック」では、3月15日（金）より、“心をこめた手づくり”「銀座バターサンド」の販売を開始いたしました。

『につぼ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。「銀座バターサンド」は、色々なバタークリーム製の製法があるなかでも、最も口どけの良いアングレーズタイプのバタークリームをベースに、手間ひまかけてアンテノール流にアレンジした5つの味（ラムレーズン、抹茶、塩キャラメル、フランボワーズ、柚子）のラインナップを取り揃えています。

サクサクの軽い食感に焼き上げたサブレと驚くほどになめらかな口どけのバターの組み合わせ。
店内厨房からひとつひとつ作りたてのバターサンドは、銀座店でしか手に入れることができない美味しさです。

5種類の銀座バターサンド



〔商品情報〕 銀座バターサンド（ラムレーズン・塩キャラメル・フランボワーズ・柚子・抹茶）
各種 税込価格：¥292（本体価格¥270）
日持ち 要冷蔵で4日間



①柚子

アーモンドサブレに、国産柚子果汁をたっぷり加えた爽やかな柚子バターを絞り、アクセントにやわらかく炊いた柚子ピールをサンド。

②ラムレーズン

国産発酵バターを使用したアーモンドサブレに、バニラ香るカスタードバターとジャマイカラムに漬け込んだふっくらレーズンをサンド。

③塩キャラメル

ほろ苦いココアサブレに、バニラ香るカスタードバターと自家製塩キャラメルバターを絞ってサンド。塩味のローストアーモンドダイスがアクセント。

④フランボワーズ

アーモンドサブレに、フランボワーズピューレを加えた甘酸っぱいフランボワーズバターとフランボワーズオードヴィーに漬け込んだクランベリーをサンド。 *フランボワーズオードヴィー…リキュール

⑤抹茶

ほろ苦いココアサブレに、京都宇治の老舗「北川半兵衛商店」のアンテノールオリジナル抹茶「京の鶯」を使用したお濃茶バターとふっくらとした黒豆をサンド。

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を販売しています。(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: 中村・松島)

TEL : 03-5621-6893

MAIL : r-nakamura@edelweiss.co.jp

matsushima@edelweiss.co.jp