



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】より シェフのこだわりが詰まった”シェフのスペシャリテ”を販売いたします

神戸生まれのパティスリー「アンテノール(<https://www.antenor.jp>)」は、9/10よりシェフのこだわりが詰まった”シェフのスペシャリテ”シリーズの新作として、イタリア ピエモンテ州特産の高品質なマロンの豊かな風味を生かしたショコラケーキと”緑の宝石”と呼ばれる希少なイタリア シチリア島ブロンテ産ピスタチオを使用したムースを販売いたします。*シェフのスペシャリテは限定店舗での販売となります。



【商品名】 ショコラ・カシスマロン

【本体価格】 ¥820

イタリア アグリモンタナ社のマロングラッセとベルギー産チョコレートを使用したラム酒香る濃厚なチョコレートムースに、華やかな酸味のカシスマースをとじこめました。まるやかな甘みの特徴の沖縄特産きび粉糖を使用したしっとり食感のフィナンシェと一緒に楽しみください。

【展開店舗】

関西：アンテノール阪神梅田店、アンテノール神戸阪急店、アンテノールあべのハルカス店、アンテノール京都伊勢丹店

関東：アンテノール東京大丸店、アンテノール新宿京王店、アンテノールアトレ恵比寿店、アンテノール二子玉川店

【販売期間】 9/10(木)～12/16(水)

*店舗によって販売種類、販売時期が異なる場合がございますので、詳しくは店舗にお問い合わせください。



【商品名】 ピスターシュ・ショコラ

【本体価格】 ¥720

イタリア シチリア島 ブロンテ産ピスタチオを使用したムースに、甘酸っぱいフランボワーズクリームとチョコレートムースをとじこめて。ピスタチオの個性豊かな風味や香りを存分に引き出しました。



■「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40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。



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