



バレンタインは、おうち時間をもっと楽しく！

アンテノールからデコレーションできる『濃厚ガトーショコラ』を発売します

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は、バレンタイン限定でこだわりのチョコレートを使用した『ガトーショコラ・クラシック』を全国アンテノール店舗とオンラインショップで発売いたします。デコレーションシートを使って飾れば、誰でも簡単にデコレーションできるチョコレートケーキは、ご自宅で家族と楽しんだり、大切な人への贈り物にもおすすめです。 アンテノール HP : <https://www.antenor.jp>



希少な「トリニタリオ種ベトナム産カカオ豆」のチョコレートを使用。

香り高いカカオ分 62%のチョコレートを贅沢に使用した、濃厚なカカオ感を堪能できるチョコレートケーキです。北海道産バターと生クリーム、アーモンドパウダーを加え、しっとりと豊かなコクに焼きあげました。

誰でも簡単にデコレーションできるキット付き

付属のデコレーションシートと粉糖を使ってデコレーションをお楽しみいただけます。粉糖をふるとほんのり甘みがプラスされ、さらに美味しくお召し上がりいただけます。(茶こしはご準備ください)

サスティナブルなチョコレートづくりに貢献します

私たちのお菓子が少しでも良質なカカオ栽培の技術支援とカカオ生産者の生活向上に貢献できるよう、カカオ生産地のおいしいチョコレートづくりをサポートするピュラトス社のプログラム「カカオ・トレース」認証のチョコレートを使用しています。

■ 商品情報

【商品名】ガトーショコラ・クラシック

【サイズ】直径 約12cm

【価格】税込 ¥1,566 *デコレーションシート、粉糖付き

【販売期間】1月16日(土)～2月14日(日)

「カカオ・トレース」
認証マーク

■ 「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。



A N T É N O R

PÂTISSIER À KOBE 1966



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 マーケティング部(担当: 細川)

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