



## 【アンテノール】バレンタインだけの4日間限定ケーキ！ 希少なカカオ豆を使ったチョコレートケーキを発売します

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は、2月11日(木)～14日(土)まで希少なトリニタリオ種のベトナム産カカオ豆を使ったガトーショコラをはじめ、バレンタイン限定ケーキを発売いたします。【アンテノール HP : <https://www.antenor.jp>】

### 3種類のバレンタイン限定ケーキ おすすめは「ハートのガトーショコラ」

今年のおすすめは、希少なトリニタリオ種のベトナム産カカオ豆から作られた香り高いチョコレートを使用した「ハートのガトーショコラ」。カカオの豊かな香りとコク深い美味しさをお楽しみ頂けます。また、2人で楽しむのにぴったりなサイズの「ハート・ショコラ」もご用意。チョコガナッシュクリームをチョコスポンジでサンドした、チョコの美味しさを存分にお楽しみ頂けるケーキです。

どちらも、ハートのチョコにお好きなメッセージをお書きしますので、いつもは口に出せない想いを甘いチョコにのせて伝えてみませんか？



### ■ 商品情報



● ハートのガトーショコラ 税込 ¥1,296 \*画像左

● ガトーショコラ 生クリーム添え 税込 ¥454 \*画像右

希少なトリニタリオ種のベトナム産カカオ豆から作られた香り高いチョコレートと北海道産バター、生クリームを使い、コク深い美味しさに焼き上げました。口どけなめらかなクリームを添えて。

ハートのガトーショコラ:販売期間 2月11日(木)～14日(日)

ガトーショコラ 生クリーム添え:販売期間 2月1日(月)～14日(日)



● ハート・ショコラ 税込 ¥951

チョコガナッシュクリームにチョコアーモンドスポンジを重ねてチョココーティングしました。コクのあるチョコレートの美味しさが楽しめます。  
\*お日持ちします

販売期間: 2月11日(木)～14日(日)

■販売店舗:全国アンテノール40店舗 \*店舗により販売期間や取り扱い商品が異なる場合がございます。



ANTÉNOR

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。(HP) <https://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 マーケティング部(担当:細川)

TEL: 06-6426-2580 / MAIL: [hosokawa@edelweiss.co.jp](mailto:hosokawa@edelweiss.co.jp)