



"さくら"の季節限定。

春の訪れを告げるスイーツが【アンテノール】に勢ぞろい！

神戸生まれのパティスリー「アンテノール (<https://www.antenor.jp>)」は3月1日(月)からの期間限定で、さくらや苺を使った春の訪れを感じるケーキを販売いたします。また、さくらをデザインした春らしいパッケージのギフト商品もご用意しております。【アンテノールオンラインショップ：<https://www.antenor.jp/shopping/>】



【商品名】 旬苺とさくらのロール

【本体価格】 ¥1,450

きめ細かなスポンジに、やさしい香りのさくら餡クリームと旬の苺をまるごとサンド。さくらゼリーとさくらの花びらをかたどったチョコを飾った春限定のロールケーキです。



【商品名】 春うさぎのレアチーズ

【本体価格】 ¥600

なめらかなマスカルポーネムースで甘酸っぱい苺ムースとコンフィチュールを包みました。ホワイトチョコレートムースの丸い顔にピンクの耳をつけ、愛らしく仕上げました。春うさぎが皆様に幸せをお届けします。



【商品名】 さくらのモンブラン

【本体価格】 ¥550

やさしい香りのさくら餡クリームに、ダックワーズ、苺のコンフィチュール、クリームをとじこめました。さくらの花の塩漬けやさくらゼリーを飾った、毎年人気のケーキです。



【商品名】 春のエスプリ・アンテノール

【本体価格】 ¥1,600

チョコレートサンドの軽やかな食感のラング・ド・シャやクッキーを、5種類詰め合わせた春限定のギフト商品です。暖かな春のティータイムにいかがでしょうか？

*店舗によって展開期間、商品のお取り扱い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。



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