



ANTÉNOR
PÂTISSIER À KOBE 1966

【神戸生まれのパティスリー アンテノール】 旬を味わう“夏の桃フェスタ”を開催！

神戸生まれのパティスリー「アンテノール (<https://www.antenor.jp>)」は、7月15日(木)より“夏の桃フェスタ”を開催いたします。桃を使ったレアチーズケーキやタルト、ジュレなど多彩なケーキを期間限定でご用意しております。



爽やかでなめらかな口当たりの桃のレアチーズムースに、白桃をとじこめたゼリーを重ねました。

ほんのり甘い白桃を丁寧に1枚ずつ並べ、美しく咲き誇る大輪の花のように仕上げた一品です。

ティータイムを華やかに彩る、人気のケーキです。

【商品名】 桃のレアチーズデザート

【税込価格】 ￥1,350

【販売期間】 7/15 ~ 8/30

フルーティーな桃のピューレ入りクリーム、爽やかな桃の果肉入りクリーム、きめ細かなスポンジケーキを重ね、みずみずしい果汁の桃をのせました。桃の美味しさを味わう期間限定のショートケーキです。

【商品名】 桃のショートケーキ

【税込価格】 ￥702

【販売期間】 7/15 ~ 8/18

*店舗によって取り扱い商品や取り扱い時期が異なりますので、詳しくは店舗にお問い合わせください。



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43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)の思いと技術を含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