



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

【アンテノール】 大人気の「レモンのタルト」が、  
ついにオンラインショップに登場！  
8月・9月のみの限定販売です。

神戸生まれのパティスリー「アンテノール」は、8月7日より【アンテノール オンラインショップ (<https://www.antenor.jp/shopping/>)】限定で瀬戸内レモンを使用したお取り寄せ限定ケーキ「瀬戸内レモンのタルト」を数量限定で販売いたします。



『つくりたてのケーキの美味しさをお届けする』ことがモットーのアンテノールは、製法に工夫を重ね、冷凍でお届けし解凍後もおいしくお召し上がり頂ける“お取り寄せ限定ケーキ”を販売しております。

8月・9月は、店頭で大人気の「レモンのタルト」が特別バージョンになってオンラインショップに登場します。瀬戸内の太陽をあびた甘酸っぱいレモンの果汁を使ったレモンクリームとコンフィチュールを、爽やかなレモンが香るアーモンドタルトに重ね、生クリームで包みました。瀬戸内レモンの甘酸っぱさをぎゅっととじこめたパートドフリュイがキラリと輝く夏らしい仕上がり、職人がひとつひとつ丁寧に絞った、まるでドレスのような生クリームのデコレーションが可憐で華やかです。

ちょっとしたご褒美や大切な記念日にもぴったりな心ときめくケーキ。ぜひご家族でお楽しみください。



- 【商品名】 瀬戸内レモンのタルト
- 【価格】 ¥3,456(税込価格) \*送料、クール便代別途
- 【サイズ】 直径12cm
- 【発売日】 8月7日 オンラインショップにて承り開始

\* 数量限定発売となります。

\* アンテノール オンラインショップ限定商品(店頭での販売はございません。)

\* 詳しくはアンテノール オンラインショップ (<https://www.antenor.jp/shopping/>) をご覧ください。



パティシエ歴21年の清水シェフ



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39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](mailto:hosokawa@edelweiss.co.jp)