



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

**希少なカカオ豆のフレッシュな香りを堪能。
サスティナブルなチョコレートづくりにも繋がる
お取り寄せ限定チョコレートケーキを発売【アンテノール】**

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は1月15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、冷凍でお届けするバレンタインにおすすめのチョコレートケーキ「ドゥーブルショコラ・ガナッシュ 60DAYS」を販売いたします。



驚くほどのカカオのフレッシュ感

カカオの収穫後 60 日以内に加工した今までにないチョコレートの香りに出会い、そのフルーティーなアロマを存分に生かし、味わい深いチョコレートケーキに仕立てました。

世界のカカオ生産量の 10% 未満の希少なフレーバービーンズの 1 つである「トリニタリオ種カカオ豆」からつくられた、カカオ分 74% のスイートチョコレートとミルクチョコレートを使用し、カカオのフルーティーなアロマを存分に生かしました。収穫後 60 日以内にチョコレートに仕立てるからこそ、力強く豊かなカカオの香りが生きています。



なめらかなチョコレートクリーム

香り高くキレのあるスイートチョコレートと、まろやかなココのミルクチョコレートを、それぞれ北海道産生クリームに合わせ、空気を抱き込むように泡立てたなめらかなチョコクリームに仕上げました。

チョコレートのココと香りを引き出しながら、口の中でチョコレートの香りとともに、すつととけるようなおいしさを目指しました。

1つひとつ手仕事で丁寧に

トップには、ヘーゼルナッツの風味豊かなジャンドウヤチョコレートのコーポとスイートチョコレートクリームをしばりました。すべて職人の丁寧な手仕事でつくるこだわりのチョコレートケーキです。



サステイナブルなチョコレートづくりに貢献します

「ドゥーブルショコラ・ガナッシュ 60DAYS」は、良質なカカオ栽培を支援することで各国のカカオ生産者の生活を支え、おいしいチョコレート作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。私たちのお菓子が、おいしいチョコレートを届けてくれている生産者の方々の未来につながり、またお菓子を楽しんでくださる皆様の笑顔につながることを願っています。

「カカオ・トレース」の詳細はこちらから <https://cacaotrace.com/ja>



商品名：ドゥーブルショコラ・ガナッシュ 60DAYS

税込価格：¥2,970 *送料、クール便代別途

サイズ：長さ約 15.5cm

販売開始日：1月15日

お届け期間：1月28日～

*数量限定販売のため、限定数に達し次第販売を終了いたします。

*オンラインショップ限定販売です。



■「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。(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: 塩江)

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