



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

【アンテノール】 気持ちを届けるバレンタインケーキ 2月11日～14日の期間限定販売

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は2月11日よりバレンタイン限定のケーキを販売いたします。ルビーチョコレートを使ったハート型のケーキやバラのチョコを飾ったザッハトルテなど味わい深いチョコレートケーキで、大切な方へあなたの気持ちをお届けします。



全てお日保ちするケーキのため、プレゼントにもおすすめ!



ルビーと苺のハート・ショコラ

サイズ約 9×9cm 税込 1,026円 *画像左

フルーティーなルビーチョコレートと苺のガナッシュクリームをチョコアーモンドスポンジでサンド。ルビーチョコレートが香る苺チョコでコーティングした、ピンク色のハートケーキです。

ハート・ショコラ

サイズ約 9×9cm 税込 951円 *画像右

コクのあるチョコガナッシュクリームをチョコアーモンドスポンジでサンド。コクのあるチョコレートの美味しさがお楽しみいただけます。



バレンタイン・ザッハトルテ 直径約 12cm 税込 2,484 円
チョコレートとバターのコク豊かに焼き上げた生地、チョコガ
ナッシュクリーム、アプリコットジャムをショコラフォンダンで
包んだ濃厚な味わい。職人が 1 つ 1 つ丁寧に作ったチョコの
バラを飾り、上品に仕上げました。

*取り扱いのない店舗がございます



バレンタイン・ベルギーショコラケーキ
長さ約 16cm 税込 1,512 円

ベルギー産クーベルチュールチョコレートのコクと香りが楽
しめる、なめらかな口どけのケーキ。ハートのチョコを飾った
バレンタイン仕様をご用意いたします。

*仕様が一部異なる場合がございます。

*店舗により、販売期間や種類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 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