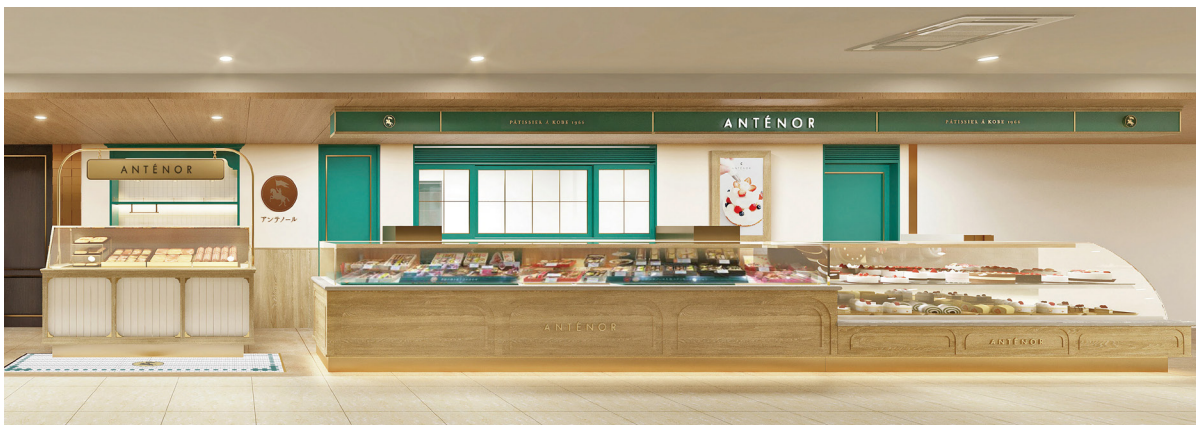


## "焼きたて・つくりたて"を発信する新たな【アンテノール】 4月6日、阪神梅田本店にリニューアルオープンします。

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は、「焼きたて」「つくりたて」の美味しさを発信する新たなアンテノールとして4月6日(水)の阪神梅田本店グランドオープンに伴い、地下1階にリニューアルオープンいたします。パティシエこだわりの美味しさをどうぞお楽しみください。オフィシャルサイト：<https://www.antenor.jp>



(店舗イメージ)



### 店内オープンから「焼きたて」の香ばしさを

店内にあるオープンから、「焼きたて」の美味しさをお届けするコーナーを新設し、毎日のおやつや手軽な手みやげとしておすすめの3品を取り揃えます。

\*阪神梅田本店限定



#### ● フィナンシェ 195円

風味豊かでコクのある北海道産発酵バターを使用。焦がしバターと溶かしバターを加えた生地は、噛みしめるたびにコク深い美味しさに包まれます。



#### ● 和三盆のマドレーヌ 249円

香川県産和三盆糖と沖縄産きび糖に卵とバターの風味をバランスよく合わせ、ふんわりと焼き上げました。白砂糖を使用せず上品でやさしい甘みを引き出しました。



#### ● 瀬戸内レモンパイ 389円

キュンと甘酸っぱい瀬戸内レモンを加えたアーモンドクリームを包み、こだわり製法の生地で焼き上げました。サクサクとくずれるような繊細な食感をお楽しみいただけます。



### ご注文毎にクリームつめたてのシューを

アーモンドとメレンゲ生地をコーティングして2度焼きした香ばしいシュー生地に、御養卵とジャージー牛乳を使ったカスタードクリームをぎっしりと詰めて。  
ザクザク食感にまろやかなおいしさが絶妙です。

時間限定：12時～ / 17時～ (数量限定)

- シュー・ア・ラ・クロッカソ 346円
- \* 阪神梅田本店限定

### 阪神梅田本店限定 焼き菓子ギフト

リニューアルオープンを記念して、こだわりの焼き菓子ギフトも新発売いたします。素材の風味を生かしながら奥深い美味しさに焼きあげました。



- ビスキュイ アソルティ 約 33 個入 2,808円



- ガトー アソルティ 焼き菓子 14 個入 3,456円

### リニューアルオープン記念

4月6日～10日まで、焼きたて菓子の美味しさを詰め合わせたお得なセットを数量限定販売いたします。ぜひこの機会にお楽しみください。

- 焼きたてお楽しみセット 1,188円
  - ・詰め合わせ内容：フィナンシェ (2個)  
和三盆のマドレーヌ (2個)  
瀬戸内レモンパイ (1個)
  - ・限定販売：4月6日～10日まで、1日 50セット



#### ■「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