



神戸生まれのパティスリー「アンテノール」による新・伝統菓子
ヌーベルパティスリー＜宇治茶・ジャスミン・アールグレイ＞
3月4日から期間限定、店舗限定発売！

1978年、「日本一の洋菓子をつくりたい」という洋菓子職人の思いから、和と洋の文化が融合する港町・神戸でアンテノールは誕生しました。「NOUVELLE PÂTISSERIE esprit de KOBE (ヌーベルパティスリー)」は、異国情緒あふれる神戸・北野の地で1号店を構えたアンテノールの、『他にはない本格的なお菓子でお客様に喜んでいただく』という精神を今に引き継ぎ、職人が一つひとつ丁寧に作りあげる、新・伝統菓子です。

今回が第7弾となるヌーベルパティスリー、今回のテーマは3つの香り＜宇治茶・ジャスミン・アールグレイ＞。異なる3つの香りを生かした新しいデセール仕立ての3品が登場します。



2つの宇治茶
カシスのムースを包んで

宇治の抹茶「瑞鳳」の豊かな香りと旨みを生かした
濃厚なムースで芳ばしい焙じ茶スポンジと、
鮮やかな酸味のカシスのムースを包みました。



ショコラ・ジャスミン
ミルフィーユ仕立て

四穀を合わせたヌガーを焼き込んだ
野田シェフこだわりのガトーショコラに、
ジャスミンが香るガナッシュをサンドした
香ばしいパイを層にしました。



シトロン・アールグレイ
フロマージュクリームを添えて

アールグレイの芳醇な香りのホワイトチョコレートムースに
レモンのチーズクリームをしづり、
アールグレイのショコラアーモンド生地にのせました。

■販売期間：3月4日(土)～5月31日(水)

■商品情報

2つの宇治茶 カシスのムースを包んで ￥843 (本体価格 ￥780)

ショコラ・ジャスミン ミルフィーユ仕立て ￥810 (本体価格 ￥750)

シトロン・アールグレイ フロマージュクリームを添えて ￥735 (本体価格 ￥680)

■販売店舗

アンテノール(関西地区)：阪神梅田本店 / 神戸そごう店 / 近鉄あべのハルカス店

アンテノール(関東地区)：アトレ恵比寿店 / 新宿京王店 / 東京大丸店 / 横浜そごう店



■「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)の思いと技術を込めた洋菓子を販売しています。(HP)<http://www.antenor.jp>



〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス 商品本部マーケティング課(担当：塩江、細川)

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