



A N T É N O R

PÂTISSIER À KOBE 1966

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ほり、アールグレイのショコラアーモンド生地のにせました。

■ 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



A N T É N O R

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 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>



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 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