



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

【アンテノール】の秋限定モンブラン。和栗×ほうじ茶、かぼちゃ×ショコラ
厳選素材を使用した、香り高く濃厚な味わいをお届けします。



神戸生まれのパティスリー「アンテノール」は、9月1日(木)より秋ならではの厳選素材にこだわったモンブランをお届けします。

宮崎県産高千穂栗のみを使用した香り高いマロンクリームに深みのあるほうじ茶のブリュレを合わせた、和のマリアージュが楽しめるモンブランに、北海道産えびすかぼちゃの自然な甘みを生かしたクリームと、コク豊かなショコラアーモンドケーキを合わせたモンブランが期間限定で登場いたします。ヨーロッパ産栗のペーストを3種ブレンドした人気の「モンブラン」も合わせて、こっくりと味わい深い美味しさで秋のティータイムをお楽しみください。

<https://www.antenor.jp/>



宮崎県産高千穂栗を使用した香り豊かなマロンクリームで、深みのあるほうじ茶のブリュレを包んで。ふんわりと軽い口当りのダックワーズ生地に合わせました。和栗の豊かな美味しさをお届けいたします。

【商品名】 宮崎県産和栗のモンブラン
【本体価格】 ¥650
【販売期間】 9月1日～11月30日



北海道産えびすかぼちゃの自然な甘みを生かしたクリームで、渋皮栗入りのクリームを包み、バターとアーモンドが香るしっとりとしたチョコケーキに重ねました。香ばしいゴマのチュイールがアクセントです。

【商品名】 かぼちゃのモンブラン
【本体価格】 ¥620
【販売期間】 9月1日～9月30日



ヨーロッパ産マロンペーストをブレンドした香り豊かなクリームを贅沢に使用し、渋皮栗を一粒のせました。中には香ばしいプラリネを合わせたフィヤンティーヌと刻み栗のクリームを包んで。年間で人気の高い一品です。

【商品名】 モンブラン
【本体価格】 ¥570
【販売期間】 通年販売

【マロン×メープル】 秋限定焼き菓子ギフトも発売いたします



栗のクリームサンド



栗のクリームサンドアソート(M)

イタリア産栗のマロングラッセをメープルが香るホワイトチョコレートクリームとマロン風味のダックワーズ生地でサンドしました。クリームにはラム酒をほのかにかかせ奥深い味わいに。栗とメープルの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

- 【商品名】 栗のクリームサンド～メープルの香り～
- 【本体価格】 4個 ¥850
- 【販売期間】 9月1日～11月30日



「栗のクリームサンド」にロングセラーのラング・ド・シャやフィナンシェを詰め合わせた「栗のクリームサンドアソート」もご用意しております。季節のお手土産に是非ご利用ください。

- 【商品名】 栗のクリームサンドアソート(S)
- 【内容】 栗のクリームサンド4個、ラング・ド・シャ・ショコラ5個
- 【本体価格】 ¥1,200
- 【販売期間】 9月1日～11月30日



- 【商品名】 栗のクリームサンドアソート(M)
- 【内容】 栗のクリームサンド3個、フィナンシェ2個
ラング・ド・シャ・ショコラ5個、ラング・ド・シャ・シトロン4個
- 【本体価格】 ¥1,600
- 【販売期間】 9月1日～11月30日



*アンテノール全店、オンラインショップで販売いたします。
<https://www.antenor.jp/shopping/>

*店舗によって取り扱い商品、販売時期が異なりますので詳しくは店舗にお問い合わせください。



■「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、贈答用の焼き菓子など、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