



A N T É N O R

PÂTISSIER À KOBE 1966

お取り寄せで秋のモンブランを食べ比べ！

『洋栗』と『和栗』の期間限定モンブランを【アンテノール】より発売します。



神戸生まれのパティスリー「アンテノール」は、9月2日よりオンラインショップ限定で、冷凍でお届けする『洋と和』の2つのモンブランを発売いたします。

宮崎県産と愛媛県産の2つの和栗を使用し、香り豊かなほうじ茶と合わせた「国産和栗のモンブラン」に、イタリア栗を丸ごと包み、3種類のマロンペーストを使用したマロンクリームを絞った「イタリア栗のモンブラン」。それぞれ栗の異なる個性を生かした味わい深い美味しさです。

ぜひ秋のくつろぎのひとときに、2つのモンブランで贅沢なおうちティータイムをお過ごしください。

【公式オンラインショップ】

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

【国産和栗のモンブラン】

厳選した2種類の和栗を使用

宮崎県産「高千穂栗」の香り豊かなモンブランクリームで、ほっくり甘い愛媛県産和栗を包みました。2つの和栗に芳ばしい香りのほうじ茶のババロワ、しっとり焼き上げた黒ゴマ入りアーモンドケーキ、ぎゅうひを合わせて。和素材の組み合わせが奏でる豊かな美味しさをお届けいたします。

【商品名】	国産和栗のモンブラン
【本体価格】	¥3,200 *送料、クール便代別途
【サイズ】	7.5×16 cm
【販売開始日】	9月2日
【お届け期間】	9月9日～



【イタリア栗のモンブラン】

丸ごとのイタリア栗をとじこめた栗づくし

栗の甘みが凝縮したマロングラッセ入りの生クリームに香り高いイタリア栗を丸ごと重ね、3種類のマロンペーストをブレンドした風味豊かな極細モンブランクリームをたっぷりと絞りました。

2mmの極細な小田巻という口金を使い、パティシエの繊細な手作業で空気をふくませながらフワッと絞ることで、作りたてのなめらかな口どけや栗の香り高さをお届けいたします。



【商品名】	イタリア栗のモンブラン
【本体価格】	¥3,000 *送料、クール便代別途
【サイズ】	7.5×16 cm
【販売開始日】	9月2日
【お届け期間】	9月9日～



【それぞれの栗の個性を楽しめる、食べ比べセット】

どちらもおすすめの2種類のモンブランの味わいを食べ比べるセットも発売いたします。

秋ならではの美味しさをお楽しみください。

【商品名】	モンブラン食べ比べセット
【本体価格】	¥6,200 *送料、クール便代別途
【内容】	国産和栗のモンブラン イタリア栗のモンブラン 各1
【販売開始日】	9月2日
【お届け期間】	9月9日～



*各商品、数量限定販売のため、限定数に達し次第販売を終了いたします。



ANTENOR

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: 細川)

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