



## 世界最高峰、イタリア・ブロンテ産ピスタチオの芳醇な香りを楽しむ 『アンテノール』のお取り寄せケーキを11月2日より数量限定で発売開始

神戸生まれのパティスリー「アンテノール」は、11月2日正午よりオンラインショップ限定で世界最高峰と言われる濃厚で風味豊かなイタリア・ブロンテ産のピスタチオを使用した『ピスタチオのモンブラン』を発売いたします。お家でお好きな時に解凍して楽しむことができるお取り寄せケーキで、大切なご家族やご友人と至福のひとときをお過ごしください。【オンラインショップ】<https://www.antenor.jp/shopping/>



色鮮やかで2年に一度の収穫のため希少性が高く「緑の宝石」とも言われているイタリア、ブロンテ産のピスタチオを使用。その濃厚な香りをもつピスタチオを贅沢に使用したムースを、アーモンドの香り豊かなタルトにのせ、さらにピスタチオクリームを繊細にしぼりました。濃厚なピスタチオの口どけに包まれた贅沢なモンブランをぜひお楽しみください。

### 商品詳細

#### ピスタチオのモンブラン

【価格】 ¥3,500(本体価格) \*送料、クール便代は別途

【サイズ】 直径約12cm

【発売日】 11月2日(水) 正午より承りを開始いたします

【お届け】 11月9日～

\* アンテノール オンラインショップ限定商品(店頭での販売はございません。)

\* 数量限定販売となります。



オプション(有料)でクリスマスピックをご購入いただくとクリスマスケーキとしてもお楽しみいただけます。



「アンテノール」とは、1978年に神戸で「日本一の洋菓子をつくりたい」という1人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ケーキや、こだわりの焼菓子をお届けしています。

【ホームページ】 <https://www.antenor.jp/>

【公式オンラインショップ】 <https://www.antenor.jp/shopping/>

【公式Instagram】 [https://www.instagram.com/antenor\\_1978/](https://www.instagram.com/antenor_1978/)

オンラインショップはこちら▶



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 MD本部 マーケティング部(担当:細川)  
TEL: 06-6426-2580 / MAIL: [hosokawa@edelweiss.co.jp](mailto:hosokawa@edelweiss.co.jp)