



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

【10日間限定】春色おうちアフタヌーンティー 「アンテノール」 苺づくしのプティケーキセットを発売します。

神戸生まれのパティスリー「アンテノール」より、2月1日(水)から2月10日(金)まで、苺の魅力を詰め込んだ「苺づくしのプティフル・フレ」を10日間限定で販売いたします。< <https://www.antenor.jp> >



一足先に春を感じられる、可愛い苺づくしのプティケーキをご用意いたします。ショートケーキやモンブランにレアチーズ、ピスタチオやショコラとの掛け合わせなど8種類のケーキ全てに苺を使用しております。

温かい紅茶と共に家でゆっくり苺のアフタヌーンティーをお楽しみください。

商品名 苺づくしのプティフル・フレ
内容量 8個
価格 ¥2,808 (税込)
販売期間 2月1日(水)～2月10日(金)

(各ケーキ上段左から)

・苺とピスタチオ

苺のコンフィチュール入りのピスタチオ香る/バター生地にピスタチオクリームを絞りました。

・苺のプティシュー

甘酸っぱい苺のムースに苺クリームを入れたプティシューをのせて。

・苺のムース

甘酸っぱい苺のムースに、苺を贅沢にのせました。

・苺と抹茶

抹茶のムースに苺のコンフィチュールをしのばせて。マカロンを飾りました。

・苺のモンブラン

苺のコンフィチュールとスポンジを重ね、苺のモンブランクリームを絞りました。

・苺のショートケーキ

スポンジに苺のコンフィチュール、クリームを重ねてショートケーキに仕立てました。

・苺とショコラ

コクのあるチョコレートムースに、甘酸っぱい苺のソースがアクセントです。

・苺とレアチーズ

苺のソースをしのばせたレアチーズムースに苺をのせました。



ANTÉNOR
PÂTISSIER À KOBE 1966

「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/>

【公式インスタグラム】 https://www.instagram.com/antenor_1978/



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・秋津)
TEL: 06-6426-2580 / MAIL: y-akitsu@edelweiss.co.jp