

アンテノール × 「瀬戸内レモン農園®」 オンラインショップだけの夏限定タルト、ケーキを発売します！

神戸生まれのパティスリー「アンテノール」は、オンラインショップにて広島県瀬戸田町でグループ農園を抱える「瀬戸内レモン農園®」のとれたてレモンを使用したタルトとケーキの2種類を6月19日より発売開始いたします。香り豊かな瀬戸内レモンの果皮と果汁を使った甘酸っぱく爽やかな美味しさを存分にお楽しみください。

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



『ロングセラー「レモンのタルト」の味わいを全国のみなさまへお届けしたい』という想いでお作りした「瀬戸内レモンのタルト」。皮まで香り豊かな甘酸っぱい瀬戸内レモンの果皮と果皮を使ったとろける口当たりのレモンクリームとレモンのコンフィチュールを、香ばしいアーモンドタルトに重ね、さらに生クリームをドレスのように丁寧な手技でしぼりました。記念日にもおすすめのエレガントなタルトです。また今年の新作「瀬戸内レモンのケーキ」はフレッシュなレモン果汁を入れて焼き上げたバターの香り豊かなパウンドケーキに、甘酸っぱいレモンカード（レモンバター）を入れてレモンのフォンダンでコーティングした、夏のティータイムにおすすめの一品です。

丁寧に育てられた瀬戸内レモンのさわやかな味わいを随所にとじ込めた夏のケーキを、ぜひお楽しみください。

◆商品名：瀬戸内レモンのタルト

◆価格：直径約12cm 3,672円（税込）

冷凍宅配便（配送料は別途要）

◆期間：6月19日～承り開始 *限定数量にて終了

◆商品名：瀬戸内レモンのケーキ レモンカード入り

◆価格：長さ約16cm 2,484円（税込）

冷凍宅配便（配送料は別途要）

◆期間：6月19日～承り開始 *限定数量にて終了



瀬戸内レモン農園®は、瀬戸内国産レモン日本一の産地である広島県瀬戸田町生口島で温暖な気候を生かし、防腐剤や防カビ材を使用せずに、減農薬で細心の管理のもと育てられる国産レモンの皮ごと食べられる魅力を発信するグループです。

<https://setouchi-lemon.jp/about/>



■「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。



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