



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

【アンテノール】マロンクリームがさらに濃厚に。

9月1日よりアンテノールの「モンブラン」がリニューアルいたします！



神戸生まれのパティスリー「アンテノール」では9月1日より、モンブランをリニューアルいたします。

発売当時より進化し続けてきたモンブランですが、今回のリニューアルでは豊かな栗の香りと味わいを存分にお楽しみいただくため配合を見直し、栗の割合を高めた濃厚なマロンクリームに仕上げました。また栗の風味が引き立つよう、仕上げにラム酒を加えております。生まれ変わったアンテノールのモンブランをぜひ一度お試しください。

【商品名】モンブラン

【税込価格】¥735



香り高いヨーロッパ産栗のマロンペーストを3種類ブレンドしたこだわりのマロンクリーム。こっくりとした栗の風味が口いっぱいに広がります。



濃厚なマロンクリームの中には、しっとりとしたスポンジ、刻み栗入りのクリーム、プラリネを合わせた香ばしいフィランデーヌを重ねました。



～リニューアルしたクリームをお楽しみいただけるロールケーキ～

リニューアルしたマロンクリームをご堪能いただける、ロールケーキをご用意いたしました。渋皮栗入りのクリームをしっとりとしたスポンジで巻き、濃厚で芳醇なマロンクリームを絞り、渋皮栗と洋梨を飾りました。

【商品名】渋皮栗のモンブランロール 【サイズ】長さ約16cm

【税込価格】¥2,052 【販売期間】2023年9月1日（金）～2024年3月31日（日）

※一部お取り扱いのない店舗がございます。

「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/>【公式インスタグラム】 [https://www.instagram.com/antenor\\_1978/](https://www.instagram.com/antenor_1978/)

【Instagram アカウント】



【公式 HP】

ANTÉNOR  
PÂTISSIER À KOBE 1966

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