



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

【アンテノール】創業45周年 お客様に感謝の気持ちをこめて。
創業当時のケーキを期間限定で復刻いたします。



■創業当時のアンテノール

アンテノールは1978年に神戸北野町で生まれ、今年で創業45周年を迎えます。創業当時から今まで、お客様につくりたての美味しさを味わっていただくことにこだわり、できる限り店内厨房でお作りしたものをお届けしてまいりました。

そこで45周年を記念し、創業当時愛されていたケーキの中から3品を9/16（土）より、全国のアンテノールにて期間限定で復刻いたします。（※一部取扱いのない店舗もございます。）

メレンゲとスポンジ生地を交互に絞って焼き上げたウィーンの伝統菓子にアンテノールならではのアレンジを加えた「カルディナル」、当時のシェフがヨーロッパで感銘を受けその味わいを再現したチョコレートケーキの「ガトーアンテノール」、さくさくのパイ生地になめらかなカスタードクリームをはさみ、甘酸っぱい苺をのせた「ナポレオンパイ」。どれも感動的な味わいだったという3品を皆様にお届けいたします。



カルディナル ¥648（税込）
卵黄と白ワインでつくったふわっとコクのあるサバイヨンムースに、甘酸っぱい苺ムースを絞ったアンテノールのオリジナルスタイル。



ガトーアンテノール ¥756（税込）
ココアビスキュイにガナッシュバタークリーム、洋酒を効かせたヘーゼルナッツ入りバタークリームをサンドした濃厚な味わいのチョコレートケーキ。



ナポレオンパイ ¥864（税込）
さくさくのパイ生地に、しっとりとしたスポンジとなめらかなカスタード、フランボワーズジャムをサンド。

～オンラインショップでも 45 周年を記念したケーキを限定販売いたします～

昔なつかしのバタークリームケーキを 9/15（金）正午頃より、オンラインショップ限定【<https://www.antenor.jp/shopping/>】で販売いたします。バタークリームはミルク感豊かでさわやかな風味を持ち合わせた蒜山産ジャージー牛乳の発酵バターを贅沢に使用。バニラビーンズを加えて仕上げたこだわりの自社製バタークリームです。

メレンゲを加えた軽やかな食感の生地に、ココのあるバタークリーム、ラム酒とブランデーにじっくり漬け込んだ芳醇なレーズンをサンドしました。洋酒香るレーズンとココ豊かなバタークリームの贅沢な味わいをお楽しみください。



【商品名】クラシック・バターケーキ

【税込価格】 ¥3,456（配送料・クール便代は別途）

【販売期間】 9月15日正午頃よりオンラインショップにて承ります。お届けは9月22日以降となりますのでご了承ください。数量が限られるため、なくなり次第終了となります。

【お届け】 ケーキは冷凍でお届けいたしますので、すぐに召し上がらない場合は冷凍庫（-18℃以下）で保管してください。お召し上がりの際は冷蔵庫で9～12時間を目安に解凍してください。

おかげさまで 45 周年
心が伝わるお菓子作りを、これからも。

ひとりの菓子職人がヨーロッパで出会った洋菓子の素晴らしさに感銘を受け、

「日本一の洋菓子をつくりたい」

という想いから誕生したアンテノール。

1978年12月神戸北野町の1店舗からその物語は始まりました。

これからも愛され続けてきた伝統の味わいを大切に、

チャレンジすることを恐れず、笑顔やだんらんのそばにある、

世代を超えて愛され続けていくお菓子を心を込めてお届けして参ります。




ANTENOR
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/



【Instagram アカウント】



【公式 HP】



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