

『とろける口どけ』濃厚チョコレートケーキやクッキーを冬の贈り物に。
【アンテノール】の季節限定焼き菓子ギフト



神戸生まれのパティスリー「アンテノール」は、濃厚チョコレートケーキにクッキー、フィナンシェ等、4種類のお菓子を詰め合わせた『ショコラガトー アソート』を10月から新発売いたしました。

バニラを加えたブランデーに漬け込んだマロングラッセ入りのチョコレート生地を、ベルギー産チョコレートで包んだ「ショコラ・マローネ」、カリッと香ばしいアーモンド入りのチョコレートクッキー「ショコラ・アマンド」に自慢の焼き菓子「レーズンサンド」「フィナンシェ」を詰め合わせた、季節限定詰め合わせ『ショコラガトー アソート』は全国店頭、オンラインショップにて販売中です。ぜひ季節のご挨拶や、大切な方へのお歳暮にご利用ください。

【公式オンラインショップ】

<https://www.antenor.jp/shopping/>

◆ ショコラ・マローネ

イタリア産栗のマロングラッセを、バニラを加えたブランデーに漬け込み、発酵バターのコク深いチョコレート生地包んで焼き上げました。芳醇なケーキ生地を、さらにベルギー産クーベルチュールチョコレートで包んだ、ショコラとマロンの濃厚チョコレートケーキ。洋酒がほんのりきいた大人の味わいはコーヒー、紅茶にはもちろん、ワインやお酒のお共にもおすすめです。



◆ ショコラ・アマンド

大小に砕いた香ばしいアーモンドをのせたクッキーと、まろやかな味わいのベルギー産クーベルチュールチョコレートの黄金バランスが生み出す味わい。一度口にすれば虜になるおいしさを、ぜひお楽しみください。



◆ フィナンシェ

豊かなコクをもつ北海道産発酵バターを、焦がしバターと溶かしバターにして生地に加え、香ばしさとミルク感を引き出しました。

アーモンドとバターの香りに包まれた、ふんわり、しっとりとした食感をお届けいたします。



◆ レーズンサンド

ふわり感を引き立てた軽い食感のダックワーズ生地でブランデーとラム酒に漬けた芳醇なレーズンと、まろやかなホワイトチョコクリームをサンドしました。25年以上愛されるロングセラーの焼き菓子です。



詰め合わせギフト



- 【商品名】 ショコラガトー アソート
【本体価格】 15 個入 ¥3,000
【内 容】 ショコラ・マローネ (3 個)
ショコラ・アマンド (6 個)
フィナンシェ (3 個)
レーズンサンド (3 個)
【販売期間】 10月1日～3月末日



- 【商品名】 ショコラ・ショコラ
【本体価格】 10 個入 ¥2,300
【内 容】 ショコラ・マローネ (4 個)
ショコラ・アマンド (6 個)
【販売期間】 10月1日～3月末日



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

■「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、贈答用の焼き菓子など、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。(HP) <https://www.antenor.jp>



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