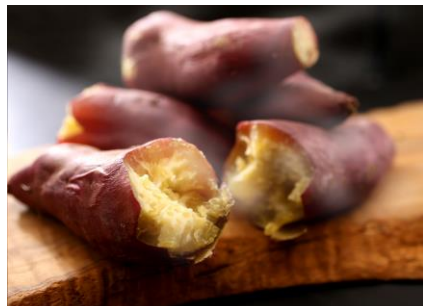



**【アンテノール】濃密な甘みの紅まさをぎっしりと詰め込んだ“蜜いもパイ”
 オンラインショップで100個限定販売 ～お取り寄せ～**

神戸生まれのパティスリー「アンテノール」では、11月1日正午頃より宮崎県産の紅まさり（さつまいも）を使用した、「蜜いもパイ」を公式オンラインショップ（<https://www.antenor.jp/shopping/>）にて100個限定で販売いたします。


紅まさりの甘みを引き出すひと手間

なめらかで上品な甘さが特徴の「紅まさり」は焼き芋にした際に蜜があふれ出ることから「紅はるか」「安納芋」と同じ“蜜芋”とも呼ばれています。

パイにぎっしりと詰め込まれている紅まさは、オーブンでじっくりと火を通してから、バターやグラニュー糖と合わせて鍋でソテー。仕上げにラム酒を加えてフランベしました。ソテーの前にオーブンで時間をかけて焼き芋にするひと手間を加えることで、紅まさりの甘さを最大限まで引き出しました。

さくっと繊細な食感のパイと、濃密な甘みの紅まさり、じわっと染み込んだバターのコクをお楽しみください。

お召し上がりになる際は冷蔵庫で解凍後、お好きなサイズにカットし、オーブントースターで数分温めると焼きたてのようなおいしさをお楽しみいただけます。

温めたパイにバニラアイスを添えるのもおすすめです。



【商品名】蜜いもパイ
 【本体価格】¥3,200（直径約12cm）
 【販売開始日】11月1日正午頃より
 【お届け日】11月8日以降の日付をご指定いただけます。
 ＊送料、クール便代別。
 ＊冷凍便にてお届けします。

「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/

【公式オンラインショップ】 【公式Instagram】

