



【アンテノール】お取り寄せ限定クリスマスケーキ サンタクロースのケーキや希少性の高いピスタチオを使用したモンブランなど

神戸生まれのパティスリー「アンテノール」では公式オンラインショップ限定で、真紅のグラサージュが華やかな「サンタ・ノエル」とイタリアブロンテ産のピスタチオを使用した「ピスタチオのモンブラン」を11月7日の正午頃から各100個限定で販売いたします。 (<https://www.antenor.jp/shopping/>)



サンタクロースがモチーフの「サンタ・ノエル」

フランボワーズのグラサージュで、ほんのりキャラメル風味のショコラムースと、バニラのような甘い香りのスパイス「トンカ豆」の風味をとじ込めたまろやかな口どけのブリュレ、きりっとした酸味のフランボワーズのジュレを包みました。

サンタのおひげやボタンなどは全てチョコレートでできています。

赤いお鼻はキルシュ漬けのグリオットチェリー。細部まで丁寧な手仕事でお届けいたします。様々な香りが織りなす豊かな味わいをお楽しみください。

【本体価格】 ¥4,200 (直径約12cm)

【発売日】 11月7日 (火) 正午頃より

【お届け日】 12月1日 (金) ~ 12月25日 (月) の日付をご指定いただけます。

※送料、クール便代別。※冷凍便にてお届けいたします。



濃厚で風味豊かな「ピスタチオのモンブラン」

二年に一度の収穫のため希少性が高く、色鮮やかな見た目から「緑の宝石」とも言われているイタリアブロンテ産のピスタチオを使用。

その希少なピスタチオを使用したなめらかなムースを香ばしいアーモンドタルトにのせ、更にピスタチオクリームをもみの木をイメージした形に絞り上げました。

口どけ濃厚で風味豊かなピスタチオに合わせるのは、爽やかな香りと甘酸っぱさが特徴のチェリーのジュレ。この時期だけの贅沢な味わいをお楽しみください。

【本体価格】 ¥3,700 (直径約12cm)

【発売日】 11月7日 (火) 正午頃より

【お届け日】 11月14日 (火) 以降の日付をご指定いただけます。

※送料、クール便代別。※冷凍便にてお届けいたします。



※ +300円でクリスマスケーキピック (ヒイラギ&トナカイのセット) をお付けできます。

ANTÉNOR
PATISSIER & CONFISER

「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】



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