

焼きたてフィナンシェが味わえるアンテノールは全国でここだけ！
『阪神梅田本店』でチョコレートを楽しむ焼き菓子が期間限定販売

アンテノール阪神梅田本店の焼きたてコーナーでは、冬限定商品としてチョコレートを使用したマドレーヌやフィナンシェ、青森県工藤農園のりんごを使ったアップルパイを店内厨房で焼き上げてご用意いたします。

～チョコレートを楽しむ焼き菓子～



1月13日(土)より、和三盆糖を使用したショコラマドレーヌを期間限定で販売いたします。

マドレーヌ生地にガナッシュを絞りこみ、ごろっとしたチョコとさくさく食感のチョコクランチをのせて、ふんわりしっとり焼き上げました。和三盆の上品な甘さとショコラの風味が絶妙です。

お家で召し上がる際はレンジで温め直すと、中のガナッシュがほんのりとろけ、よりしっとり美味しくお召し上がりいただけます。

【商品名】和三盆のショコラマドレーヌ

【税込価格】 ¥324

【販売期間】 1月13日(土)～2月29日(木)



まろやかにとけるチョコとバターが絶妙なフィナンシェも冬限定でご用意しております。

発酵バターを使用したフィナンシェ生地に、チョコをのせて焼き上げました。お家で召し上がる際はトースターで温め、粗熱をとってからお召し上がりいただくと、外側がカリッとチョコがほんのりととろけた焼きたてのような美味しさをお楽しみいただけます。

【商品名】フィナンシェ (チョコ)

【税込価格】 ¥249

【販売期間】 2023年12月1日(金)～2024年3月31日 (日)

～青森県工藤農園のサンふじりんごを使用したアップルパイ～



1月11日(木)より、青森県工藤農園のサンふじりんごを使用したアップルパイを期間限定で販売いたします。

青森県弘前市で100年以上続く工藤農園は、木の剪定技術からこだわりを持って大切に育てられるりんごを数品種育てる歴史あるりんご農園。

サンふじりんごは、ジューシーで蜜をたっぷり含み、甘みと酸味のバランスが良く、バターが香ばしいパイとも相性抜群です。

食感が残る様に丁寧にキャラメルソテーしたサンふじりんごと、じっくり炊き上げたりんごのコンポートをパイ生地に包み、サクほろっとした食感に焼き上げました。表面のシナモン香るキャラメルアイシングが甘みのアクセントです。



【商品名】 青森県工藤農園りんごのアップルパイ

【税込価格】 ¥411

【販売期間】 1月11日(木)～3月31日(日)

※キャラメルソテーしたりんごに工藤農園のサンふじりんごを使用しております。コンポートは工藤農園のものではありません。

※青森県工藤農園のりんご 5割以上使用 (使用しているりんご中)

～阪神梅田本店 焼きたてコーナーのご紹介～

「焼きたて」のおいしさをテーマに、店内オープンで1日3回焼き上げるフィナンシェや、サクほろっとした食感の季節のパイ、ふんわりしっとり焼き上げたマドレーヌをご用意しております。

ぜひ自分用のおやつやお土産としてお楽しみください。



※季節により取扱い商品が異なります。

「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Instagram】 https://www.instagram.com/antenor_1978/

【公式HP】



【公式Instagram】




ANTÉNOR
PÂTISSIER À KOBE 1946

 **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