



## 神戸生まれのパティスリー「アンテノール」 女性パティシエがお届けする 夏の新デザート菓子

6月1日～8月31日 全国7店舗のみで限定発売！

1978年神戸・北野で生まれたアンテノールが季節ごとにお届けするデザート菓子「ヌーベルパティスリー」。「他にはない本格的なお菓子でお客様に喜んでいただく」という精神を大切に、職人が一つひとつ丁寧に作りあげるデザート仕立ての新・伝統菓子です。今回 第8弾となる夏のテーマは「エレガンス」。女性パティシエが手がけた多彩な素材の組み合わせで生まれる香り高く軽やか、かつ上品で優雅な味わいをお届けします。女性パティシエのこだわりが随所にこめられた繊細なデザインのケーキで、夏の贅沢なひとときをお楽しみください。



フェミニン  
ライムと3種のベリームース

爽やかなライムのムースで、  
フランボワーズ、赤すぐり、苺のジュレを包み、  
苺のチョコにくるまれた  
3種のベリームースにのせました。



ブリリアント  
彩りフルーツの花束

薄いココアクッキー生地の中は、  
香りのよいメロンジュレを包んだ  
まろやかなバニラババロワ。  
フルーツ6種を花束のように飾って。



ミステリアス  
黒糖香るショコラオレンジ

黒糖が香る「新プロンド・チョコレート」使用。  
スペキュロスのフィランティースに  
ショコラムース、オレンジジュレをのせた  
ミルクムースを重ねて。

■ 販売期間：6月1日(木)～8月31日(木)

■ 商品情報

フェミニン 税込 ¥810 (本体価格 ¥750)

ブリリアント 税込 ¥843 (本体価格 ¥780)

ミステリアス 税込 ¥756 (本体価格 ¥700)

■ 販売店舗

アンテノール(関西地区)：阪神梅田本店 / 神戸そごう店 / 近鉄あべのハルカス店

アンテノール(関東地区)：アトレ恵比寿店 / 新宿京王店 / 東京大丸店 / 横浜そごう店



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43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 商品本部マーケティング課(担当:細川)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : [hosokawa@edelweiss.co.jp](mailto:hosokawa@edelweiss.co.jp)