

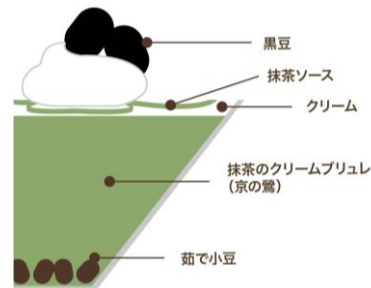
【アンテノール】創業45周年記念第2弾 過去に愛されていたケーキを 素材やおいしさを極め、期間限定で復刻。

アンテノールは1978年12月に神戸北野町で生まれ、2023年12月に創業45周年を迎えることができました。そこで皆様への感謝をこめて、過去に愛されていたケーキの中から3品を、販売当時のものより更に素材やおいしさを極め、4/27（土）から全国のアンテノールにて期間限定で復刻いたします。これからも伝統の味わいを大切に新しいおいしさを追求し、笑顔やだんらんのそばにある世代を超えて愛され続けていくお菓子を心をこめてお届けしてまいります。



初夏のせせらぎ

素材を極め復刻。オリジナル特選宇治抹茶「京の鶯」使用

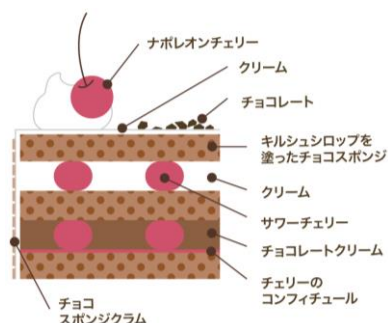


和素材を使った代表作として、川の流れるイメージして名づけられた「せせらぎ」。当時抹茶を使った洋菓子は珍しく、新鮮でした。現代版はより素材にこだわり、上質な香り高い抹茶「京の鶯（うぐいす）」を使用し、口の中で風味が広がる、とろける食感のブリュレに仕上げました。

【税込価格】 ¥605

シュヴァルツヴェルダー・キルシュトルテ

ドイツの伝統的なチョコレートケーキ



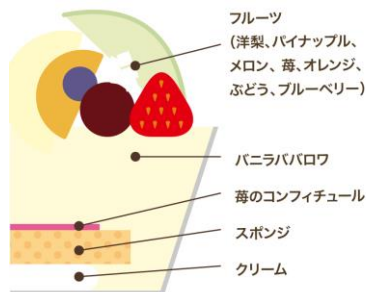
名前は「黒い森のさくらんぼのケーキ」という意味。

キルシュ香るチョコスポンジに、レモンの皮やローリエ、バニラのさやを加えた自社製シロップに漬け込んだ爽やかな味わいのサワーチェリーをサンドしました。甘酸っぱいチェリーの風味とコク深いショコラが溶け合う大人のチョコレートケーキです。

【税込価格】 ¥756

果実の森

長く愛された旧定番



アンテノールでフルーツのケーキといえばこの商品でした。バニラの風味をきかせたババロワは今もそのレシピを大切にタルトやデザートに生かされています。

なめらかなバニラババロワの中にスポンジと苺のコンフィチュールを仕込み、7種類のフルーツを飾りました。

【税込価格】 ¥702

45周年記念第2弾ケーキ販売期間：2024/4/27（土）～2024/6/16（日）

※一部店舗ではお取り扱いのない場合がございます。

※販売終了日は前後する場合がございます。

「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HP】



【公式Instagram】



ANTÉNOR
PÂTISSIER & CONFISER

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