



アンテノール × 「北川半兵衛商店」 宇治抹茶を存分に楽しむケーキをオンラインショップから限定発売



神戸生まれのパティスリー「アンテノール」は、オンラインショップにて京都の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」とつくりあげた抹茶を使用した「宇治抹茶のケーキ」を4月26日(金)より発売いたします。

<https://www.antenor.jp/shopping/>

「北川半兵衛商店」の茶の匠とアンテノールのパティシエが作りあげたオリジナル抹茶『京の鶯〜うぐいす〜』。その香り高さを和三盆糖の深みのある甘みと合わせ、北海道産あずきをアクセントに入れて焼き込みました。さらに口どけなめらかなホワイトチョコのガナッシュクリームをしばり抹茶チョコレートで包んだ、味わい深い一品です。

ほろ苦く奥行きのある抹茶の風味とガナッシュクリームミルク感の絶妙な掛け合わせを存分にお楽しみください。

- ◆商品名：宇治抹茶のケーキ ～京の鶯（うぐいす）～
- ◆価格：長さ約16cm 2,916円（税込）
冷凍宅配便（配送料は別途要）
- ◆期間：4月26日（金）～ ご注文承り開始
5月3日（金）～ お届け開始
*限定数量にて終了します



抹茶チョコレート

ホワイトチョコのガナッシュクリーム

宇治抹茶と和三盆糖のケーキ

北海道産あずき



オリジナル特選宇治抹茶 京の鶯 ～うぐいす～



京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」とアンテノールのパティシエが、作りあげた独自のブレンドによる宇治抹茶『京の鶯〜うぐいす〜』。「香り豊かであること、渋みよりも甘みがひきたつことが上質の抹茶である」という和茶の職人の言葉をうけ、洋菓子に最も合う抹茶を目指して作り上げた宇治抹茶。その豊かな香りをバターのコク、和三盆糖の味わい深い甘みと一緒に生地に入れて焼き込みました。



■「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39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。