



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

希少な国産グレープフルーツを使った、とろける口当たりのチーズケーキ 【アンテノール 楽天市場店】で限定販売します！



神戸生まれのパティスリー「アンテノール」は、6月14日（金）午後より【アンテノール 楽天市場店】限定で夏の冷凍お取り寄せケーキを発売いたします。

<https://www.rakuten.co.jp/antenor/>

和歌山県「観音山フルーツガーデン」から直送された希少な国産グレープフルーツ「サンタマリア」の甘酸っぱさを果汁も皮も丸ごと生かした爽やかなチーズケーキ。「北海道産クリームチーズ」の豊かなコクが広がるバイクドスフレにグレープフルーツの甘酸っぱいジュレ、さらにレアチーズムース、生クリームを重ね5層仕立てでお作りしました。お好きな時に解凍して楽しむお取り寄せケーキを夏のティータイムにぜひご賞味ください。

- ◆商品名：フロマージュ・サンク（国産グレープフルーツ）
～5層仕立てのチーズケーキ～
- ◆価格：長さ約16cm 2,808円（税込）
冷凍宅配便（配送料は別途要）
- ◆期間：6月14日（金）～ ご注文承り開始
6月21日（金）～ お届け開始
＊数量限定でご用意しております



和歌山県『観音山フルーツガーデン』

「安全で美味しいフルーツをお届けする」をモットーに、農業は最小限におさえ防腐剤やワックス処理は一切行わずに、丁寧な手作業で主に柑橘類を栽培しています。新鮮な味わいを常に愛情をもって全国へ届けているフルーツ農園です。<https://www.kannyoniyama.com/>



■「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。



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