



『にっぽんの真ん中の洋菓子』 焼きたてマドレーヌの新しい魅力を！  
アンテノール 銀座ブティック 9月19日、銀座三越にオープンします



四季折々の素材を活かした総合洋菓子ブランド「アンテノール」は、『スーパースタANDARD（本物の定番）』をコンセプトに、新たな魅力をもつ「アンテノール 銀座ブティック」をオープンいたします。伝統的な洋菓子の原点にたちもどり、日本で永く愛され続けてきた味わいを「新しいクラシック」をテーマに表現した、焼き菓子の魅力を存分にお届けします。

驚くほどにしっとり。「焼きたて銀座マドレーヌ」



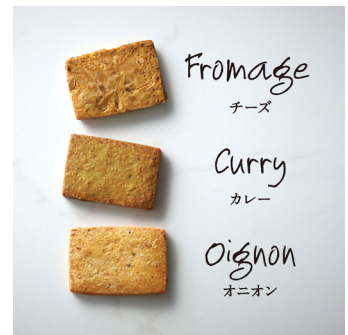
館内厨房で焼き上げる「焼きたて銀座マドレーヌ」は、しっとりとした食感と豊かな卵とアーモンドの風味がお楽しみいただける銀座三越オリジナル商品。窯出し後にさっとひと塗りした、甘酸っぱいレモン果汁のアイシングが口の中で爽やかに広がります。お1つから、また、オリジナルのわっぱに詰め合わせてお届けします。

- 焼きたて銀座マドレーヌ（単品） 税込価格：¥238
- わっぱ（小）/8個入 税込価格：¥2,106
- わっぱ（大）/12個入 税込価格：¥3,111

\* 1つずつ個包装された「銀座マドレーヌ」も別途ご用意しております。（配送可）



銀座サブレット



銀座サブレット アントレ

サクサクと香ばしい食感が絶妙な手焼きクッキー『銀座サブレット』は、アーモンド、ショコラ、ヘーゼルナッツの3種の詰め合わせ。お酒のおつまみにも合う『銀座サブレット アントレ』は塩味のチーズ、カレー、オニオンの3種を詰め合わせました。クラシックモダンなデザインの缶にぎっしりと詰められた銀座三越限定のクッキーは、お手土産に最適です。

● 銀座サブレット / 銀座サブレット アントレ

各 税込価格：¥2,916



マカダミアショコラ



オレンジ

しっとり食感にこだわったバターとアーモンドの香り豊かなパウンドケーキを2種類の味わいでお届けします。

● 銀座のケーキ マカダミアショコラ

税込価格：¥1,728

● 銀座のケーキ オレンジ

税込価格：¥1,512

幸せの「菓子言葉」をお届けします

マドレーヌ：菓子言葉『あなたを大切に想っています』

花に花言葉があるように、お菓子ひとつひとつにも、家族や恋人を想う言葉が込められています。お菓子は、人と人との絆をつなぐ、幸せの文化そのもの。アンテノールでは一つ一つのお菓子に「菓子言葉」をつけてお届けいたします。

アンテノール 銀座ブティック

東京都中央区銀座 4-6-16 銀座三越 地下2階 洋菓子

tel: 03-3562-1111 (大代表)



■「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42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>



〈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)