



神戸生まれのパティスリー【アンテノール】 初めての『夏のレモンフェスタ』を開催中!

神戸生まれのパティスリー「アンテノール < <https://www.antenor.jp> >」は、ただ今『夏のレモンフェスタ』を初開催!
初夏のリラックスタイムにぴったりの爽やかなクッキーやキュンと甘酸っぱいケーキをご用意しております。



バター風味豊かなラングドシャ生地、ほんのり甘酸っぱいレモンのホワイトチョコレートをサンド。ほどよいレモンの酸味が心地よいクセになる美味しさです。軽やかな見た目の10枚入りはちょっとしたお手土産にぴったり。また、箱入りの15枚入りはレモンのタグと黄色のリボンがアクセントで涼しげな装いに。お友達へのプレゼントや夏のお土産にいかがでしょうか。

「ラング・ド・シャ・シトロン」

■価格：10枚入り 税込 594円 *画像右、15枚入り 税込 864円 *画像左
*8/18までの期間限定販売

人気商品のケーキ「レモンのタルト」に、6月末までの期間限定でホールサイズが登場。涼しげで華やかなケーキは、ティータイムにぴったりです。

フレッシュレモン果汁と果皮をとじこめた、キュンと甘酸っぱいレモンのクリームを、香ばしいアーモンドタルトにのせて。クリームを花のようにしぼり、レモンピールを飾りました。

「レモンのタルト」

■価格：小物 税込 519円
ホール(12cm) 税込 1,944円 *画像



■販売店舗：全国アンテノール 41店舗 *店舗により、取扱商品のない場合がございます



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41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