



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

神戸生まれのパティスリー 【アンテノール】 8月19日（月）より“旬のぶどうフェスタ”を開催いたします

神戸生まれのパティスリー【アンテノール (<https://www.antenor.jp/>)】は、8月19日（月）から9月30日（月）まで、旬のぶどうの美味しさをいかしたケーキを取りそろえた“旬のぶどうフェスタ”を開催いたします。



皮まで食べられるシャインマスカットと洋梨をゼリーにとじこめた涼やかな「シャインマスカットのデザート」や香ばしいアーモンドタルトとババロワにさわやかな甘みの2色のぶどうを飾った「シャインマスカットと巨峰のタルト」、ミルク豊かなクリームとじっくり焼き上げたスポンジケーキに2種類のぶどうや苺をサンドした「シャインマスカットと巨峰のデコレーション」など、旬のぶどうを贅沢に使ったアンテノール自慢のケーキを多彩にご用意しております。

【商品情報】

商品名：シャインマスカットのデザート
価格：直径12cm ¥1,458（本体価格 ¥1,350）

商品名：シャインマスカットと巨峰のタルト
価格：¥648（本体価格 ¥600）

商品名 シャインマスカットと巨峰のデコレーション
価格：直径11.5cm ¥3,132（本体価格 ¥2,900）
直径14.5cm ¥4,212（本体価格 ¥3,900）
*右画像は、直径14.5cmです



また、アンテノールで30年以上のロングセラー商品「レーズンサンド」も“旬のぶどうフェスタ”の期間中は、ぶどうイラストのタグと秋らしい色合いのリボンをつけた限定ラッピングをご用意いたします。

ふわり感を引き立てたダックワーズ生地に、まろやかなホワイトチョコクリームと洋酒にじっくり漬け込んだ香り豊かなレーズンを贅沢にサンドした「レーズンサンド」は、軽やかな口どけの中に芳醇なレーズンの食感と香りが広がる味わい深い美味しさです。



【商品情報】

商品名：レーズンサンド (3個入)
価格： ¥713 (本体価格 ¥660)

商品名：レーズンサンド (5個入)
価格： ¥1,188 (本体価格 ¥1,100)



*販売商品は店舗によって異なる場合がございます。詳しくは店舗にご確認ください。



■「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40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