



## 【アンテノール】バレンタインだけの4日間限定ケーキ！ ルビーチョコレートを使ったハート型ケーキを発売します

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は、2月11日(火)～14日(金)までフルーティーな香りの「ルビーチョコレート」を使ったケーキをはじめ、バレンタイン限定ケーキを発売いたします。

アンテノール HP : <https://www.antenor.jp>

### 3種類のバレンタイン限定ケーキ おすすめは「ルビーと苺のハート・ショコラ」

今年も注目度の高い『ルビーチョコレート』と甘酸っぱい苺をかけあわせた、新作チョコレートケーキを4日間限定で発売いたします。

メッセージプレートをしたチョコレートケーキは、想いを伝えるバレンタインのプレゼントにおすすめ。2人で食べるのにちょうど良い直径約9cmサイズのかわいいハート型フォルムです。

いつもは照れくさくて言えない気持ちや感謝の言葉を、ケーキのプレートにそっとのせて贈りませんか？

\*ルビーチョコレートは、ルビーカカオ豆から生まれた鮮やかなルビー色とフルーティーな香りが特徴です。



#### ■ 商品情報



#### ● ルビーと苺のハート・ショコラ

税込 ¥999

フルーティーなルビーチョコレートと苺のガナッシュクリームをチョコアーモンドスポンジでサンド。ルビーチョコレートが香る苺チョコでコーティングしました。



#### ● ハート・ショコラ

税込 ¥951

チョコガナッシュクリームにチョコアーモンドスポンジを重ねてチョココーティングしました。ココのあるチョコレートの美味しさが楽しめます。



#### ● バレンタイン・ベルギーショコラケーキ

税込 ¥1,566

ベルギー産クーベルチュールチョコレートのココと香りが楽しめる、なめらかな口どけのケーキ。チョコスポンジとクリームを5層に重ねました。

販売期間：2月11日(火)～14日(金)

販売期間：2月11日(火)～14日(金)

販売期間：2月9日(日)～14日(金)

\*店舗により販売期間が異なる場合がございます。



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。(HP) <https://www.antenor.jp>



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](mailto:hosokawa@edelweiss.co.jp)