



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

## 秋の新商品『栗のクリームサンド』が登場！ 神戸生まれのパティスリー【アンテノール】より

神戸生まれのパティスリー「アンテノール(<https://www.antenor.jp>)」は、  
9/1より秋の新商品として『栗のクリームサンド』を販売いたします。



### アンテノールの人気商品“クリームサンドシリーズ”に香り高い「栗」の美味しさが新登場

香り高いイタリア産栗のマロングラッセを、メープルが香るホワイトチョコ  
クリームとマロン風味のダックワーズ生地でサンドしました。

クリームにはラム酒をほのかにきかせ奥深い味わいに。

ダックワーズ生地にはココアのような香りを持つ「キャロブ」を使用し、

自然な優しい甘みを引き出しました。

栗とメープルの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

【商品名】 栗のクリームサンド～メープルの香り～

【内容量 / 本体価格】 4個入 ¥800 / 8個入 ¥1,600

【販売期間】 9/1～11/30



\*アンテノール オンラインショップ(<https://www.antenor.jp/shopping/>)でも販売いたします。

\*店舗によって販売種類、販売時期が異なる場合がございますので、詳しくは店舗にお問い合わせください。



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