



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

【アンテノール】 3日間限定販売！
大輪のカーネーションはすべてチョコレート。
花の日のスペシャリテケーキをお届けします。

神戸生まれのパティスリー「アンテノール (<https://www.antenor.jp>)」は、5月7日(金)～9日(日)の3日間限定で、おかあさんに感謝の気持ちを伝えるスペシャリテケーキ『カーネーション』を販売いたします。



*撮影時のみ手袋を外しております。



毎年大好評の『カーネーション』は、爽やかな甘みの苺と桃のヨーグルトムースに、甘酸っぱい苺のコンフィチュールやクリーム、きめ細かなスポンジをとじこめた母の日限定ケーキです。カーネーションの花びらは、すべてチョコレート。職人の手技で1枚ずつ薄く削り取り、チョコレートフリルにして丁寧に重ね、作り上げます。

おかあさんをとびっきりの笑顔にするカーネーションのケーキ。
アンテノール ケーキ取り扱い全店にて、ご予約を開始いたします。

- 【商品名】 カーネーション
 【本体価格】 直径約 12cm ¥2,600
 直径約 15cm ¥3,600 *画像
 【販売期間】 5月7日(金)～5月9日(日)

*店舗によって展開期間、商品のお取り扱いが異なる場合がございます。



■「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38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 マーケティング部 (担当: 細川)
 TEL: 06-6426-2580 / MAIL: hosokawa@edelweiss.co.jp