



長野県産ナガノパープルにシャインマスカット。  
旬のぶどうがきらめく秋限定ケーキを【アンテノール】よりお届けします。

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は、9月1日(水)から長野県のオリジナル品種であるナガノパープルを使用した「ナガノパープルとシャインマスカットのデザート」を新発売いたします。その他、秋限定のぶどうが主役の旬のケーキをぜひお楽しみください。アンテノール HP: <https://www.antenor.jp>



ナガノパープルとシャインマスカットのデザート(画像左)

直径 12cm 税込 ¥1,458 販売期間: 9月1日~9月20日 \*中国・九州地区は販売していません。

今しか味わえない「長野県産ナガノパープル」は、甘みが濃厚で皮ごと食べられる種無しのぶどう。さわやかな「シャインマスカット」と洋梨を入れたレモンゼリーをバニラのババロワに重ね、旬ならではのデザートケーキに仕立てました。

シャインマスカットと巨峰のデコレーション(画像右)

直径 11.5cm 税込 ¥3,240 直径 14.5cm 税込 ¥4,320 販売期間: 10月後半までご予約承り中

\*一部店舗でぶどうの品種が異なる場合があります。

秋限定のデコレーションケーキは、こぼれんばかりに「シャインマスカット」と「巨峰」をのせて。北海道産生クリームをブレンドしたミルク感豊かなクリームと口どけの良いスポンジと一緒に味わう、記念日やお祝いにぴったりな華やかなケーキ、ご予約にて販売中です。

\*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39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)