



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

栗づくし! 旬を味わう“秋のマロンフェスタ”を 【アンテノール】にて開催します。

神戸生まれのパティスリー「アンテノール (<https://www.antenor.jp>)」は、9月15日(水)よりマロンフェスタを開催いたします。ヨーロッパ産栗や和栗を使ったモンブランやショートケーキ、イタリア産栗を使ったクリームサンドなど、旬の味わいをお楽しみ頂けます。



【ケーキ】



季節限定ショートケーキ。香り高いココアを使用したスポンジに栗と洋梨入りクリームをサンドし、マロンクリームと渋皮栗を飾りました。

【商品名】 マロンとショコラのショートケーキ

【本体価格】 ¥600

【販売期間】 9月15日～11月14日



高千穂ひのかげ栗の香り豊かなクリームにほうじ茶ムースが絶妙な組み合わせ。アーモンドタルトと一緒に楽しみください。

【商品名】 和栗のモンブラン

【本体価格】 ¥650

【販売期間】 9月15日～11月14日

【ギフト】



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レートクリームとマロン風味のダックワーズ生地ですاند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。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～
【本体価格】 4個入 ¥800 / 8個入 ¥1,600 *右画像
【販売期間】 9月1日～11月30日
*季節商品のため、限定数にて販売を終了いたします。



また、ロングセラーのクッキー「ラング・ド・シャ・ショコラ」や「フィナンシェ」と「栗のクリームサンド」を詰め合わせた限定アソートBOXもご用意しております。季節のお土産には是非ご利用ください。

【商品名】 栗のクリームサンドアソート
【内容】 栗のクリームサンド ×3、フィナンシェ ×2
ラング・ド・シャ・ショコラ ×5、ラング・ド・シャ・シトロン ×4
【本体価格】 ¥1,500
【販売期間】 9月1日～11月30日



*店舗によって取り扱い商品、販売時期が異なり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 マーケティング部(担当:細川)
TEL: 06-6426-2580 / MAIL: hosokawa@edelweiss.co.jp