



ANTÉNOR

PÂTISSIER À KOBE 1966

おうちパーティーを盛り上げる【アンテノール】のクリスマスケーキ。 2021年新作は、もみの木をイメージした「ピスタチオツリー」！

神戸生まれのパティスリー「アンテノール (<https://www.antenor.jp>)」は、10月中旬より全国各百貨店の予約開始に合わせ、ケーキ取り扱い店舗にてクリスマスケーキの予約受付を開始いたします。お家のクリスマスを豪華に演出する華やかなケーキから夢あふれるケーキまで、ご家族で楽しめる多彩なラインナップを取り揃えました。シェフのこだわりが詰まった特別なケーキで素敵なひとときをお楽しみください。

【予約期間】 2021年10月中旬～12月18日(土) *予約開始日は店舗により異なります。

【お渡し期間】 2021年12月23～25日(一部19日からお渡し可能なケーキもございます)



【ノエル・フレーズ】

直径15cm 税込¥4,320 *写真

直径18cm 税込¥5,400

北海道産生クリームをブレンドした口どけの良いクリームと
きめ細やかに焼き上げたスポンジケーキで苺をサンド。
シンプルに素材の良さを引き立てます。



【ピスタチオツリー】

直径12cm 税込¥3,564

聖夜のクリスマスツリーをイメージして。
香り豊かなピスタチオクリームで甘酸っぱい苺のジュレを包み、
軽い触感のダックワーズ生地に重ねました。



【ガナッシュショコラ・ノエル】

直径 12cm 税込¥3,456

直径 15cm 税込¥4,320 *写真

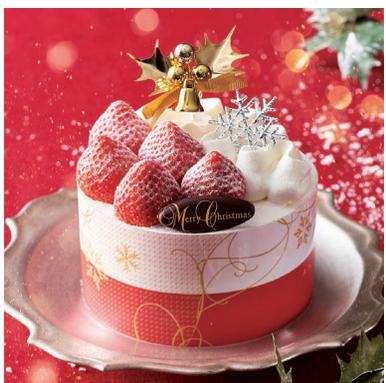
コクのあるガナッシュクリームをチョコアーモンドスポンジに重ね、さらにチョコレートで包みました。チョコレートの濃厚なハーモニーが楽しめます。



【ブッシュ・ド・アンテノール】

長さ 約 16cm 税込¥3,564

ヨーロッパ伝統のクリスマスケーキをアンテノールスタイルで。バタークリーム、フランボワーズガナッシュをチョコアーモンドスポンジで巻き込んだ深い味わい。中にしのばせたフランボワーズソースが甘酸っぱいアクセントです。



【フレーズ・デコレーション】

直径 12cm 税込¥3,456

北海道産クリームをブレンドしたまろやかで風味豊かなクリームに、苺と苺のコンフィチュールをサンド。真っ赤な苺を飾りました。



【ノエル・ショコラ ノワール】 *写真奥

長さ 16cm 税込¥2,592

チョコレートムースとクリームをチョコスポンジでサンドし、ジャンドゥヤチョコを飾りました

【ノエル・フルーツ】 *写真手前

長さ 16cm 税込¥2,592

苺とフランボワーズのムース、洋梨入りバニラババロワを、アーモンドスポンジでサンドしました。

アンテノールのクリスマスケーキはこちらでもご紹介しております <https://www.antenor.jp>



■「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>



〈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