



A N T É N O R

PÂTISSIER À KOBE 1966

スイーツでりんご農家を応援！
【アンテノール】 お取り寄せ限定りんごパイを発売。
”ひょう害”を受けたりんごを至極のりんごパイに。

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は1月10日より【アンテノールオンラインショップ(<https://www.antenor.jp/shopping/>)】限定で、冷凍でお届けする「りんごパイ」をお届けします。



スイーツでりんご農家を応援！私たちにも出来ることを。

2021年6月下旬、青森県弘前市に突然、雨とともに降り出した「ひょう」により、りんご農家の果実は、穴があいたり傷がつく「ひょう害」を受けたというニュースが入ってきました。傷がつくと、どれだけ品質がよくとも流通の規格外となり行き場のなくなる場合もある切実な事情を聞き、大切に育てられたりんごを農家さんから購入させていただき、とびっきりの「りんごパイ」としてお届けすることにいたしました。

ひょう害を受けたりんごは、傷を丁寧に取り除けば甘味は格別

ひょう害を受けたりんごも、傷を丁寧に取り除けば正規品と変わらずに甘味と酸味のバランスが秀逸なおいしい果肉の林檎です。バターとバニラの香りとココを加えて、じっくり火を入れて甘味を引き出しています。



旬のりんごをぎっしり3個分

これほどまでにりんごが詰まったりんごパイは他にないのでは、というほどぎっしりとりんごを詰めました。バターとバニラビーンズのさやをいれてじっくり焼き上げたりんごの美味しさを、心ゆくまで味わって頂けます。私たちのお菓子づくりは、美味しい素材があつてこそ。りんご栽培を100年続ける青森県弘前市から届いたりんごを、丁寧な手仕事でフレッシュな酸味と甘味を引き出し、シンプルながら贅沢な味わいに仕上げました。



フランス産発酵バターと小麦の旨味で生まれる、香ばしいパイの味わい

濃厚なコクのフランス産 AOP 発酵バター「モンテギュバター」と、フランス産小麦の素朴な味わいを生かしたパイに、バターでじっくりと丁寧にソテーしたりんごを、ぎっしりと詰めて。ジューシーで甘酸っぱいりんごの果肉と豊かなバターの香りが漂う、サクサクの美味しさに焼き上げます。



冷たいままでも、温めても美味しい!

りんごパイをお好きなサイズにカットして、冷たいままでも温めてもお楽しみいただけます。

温めたりんごパイに冷たいアイスクリームを添えれば、香ばしさが際立つパイにアイスが程よく溶けて、口の中で美味しさがさらに広がります。シナモンをかけて頂くのもおすすめです。

ぜひお好みのお召し上がり方を見つけてくださいね。



商品名：青森県 工藤農園のりんごパイ

税込価格：¥3,240 *送料、クール便代別途

サイズ：直径約 13cm

販売開始日：1月10日

お届け期間：1月17日～

*数量限定販売のため、限定数に達し次第販売を終了いたします。

*オンラインショップ限定販売です。



ANTENOR

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 マーケティング部(担当:塩江)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : y-shioe@edelweiss.co.jp