

5月限定、極上の抹茶ケーキを食べ比べ！

【アンテノール】で「宇治抹茶」と「西尾の抹茶」を味わうケーキをお届けします。

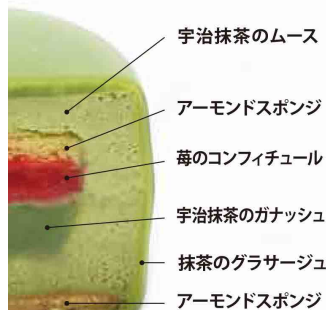
神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は、抹茶の季節ならではの5月に2種類の抹茶を生かしたケーキを限定販売いたします。京都宇治の「北川半兵衛商店」と作りあげたオリジナル抹茶「京の鶯（うぐいす）」、愛知県の地域ブランドとして認定されている「西尾の抹茶」、それぞれの個性を生かしたこだわりの美味しさをお届けいたします。

オフィシャルサイト：<https://www.antenor.jp>



抹茶の美味しさの決め手は苦味ではなく「甘み」と語る、京都宇治の老舗茶問屋「北川半兵衛商店」の茶の匠と一緒に、洋菓子に合うオリジナルの抹茶「京の鶯（うぐいす）」を作りあげました。その味わいと香りをとじこめたムースやガナッシュを存分に味わうケーキ（左画像）と、西尾の抹茶の豊かな香りと鮮やかな色合いを生かして、ゆずやショコラとのマリージュを絶妙に表現したオペラ（右画像）の2品をお届けいたします。

それぞれの抹茶の個性を楽しめる味わい豊かな美味しさをお楽しみください。



宇治抹茶（京の鶯）使用

京の鶯（うぐいす） 税込 ¥670

オリジナル特選宇治抹茶「京の鶯（うぐいす）」の深いうまみを生かしたムースで、抹茶のガナッシュと甘酸っぱい苺のコンフィチュールを包みました。

*5月末まで販売



西尾の抹茶 使用

西尾抹茶のオペラ 税込 ¥594

「西尾の抹茶」を使った香り豊かなムースにほんのりゆず風味の爽やかなムースを重ねました。9層からなる、繊細な味わいをお楽しみください。

*5月末まで販売

*一部、お取り扱いのない店舗もございます。



■「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。



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