

山梨県産夏いちご使用!【アンテノール】は店舗限定で ふじなつき 旬の美味しさをいかした「富士夏媛のタルト」を販売致します。

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は、2022年6月22日(水)より、日本橋三越店・銀座三越店において山梨県産夏いちごを使用した「富士夏媛のタルト」を販売致します。

『つくりたてのケーキの美味しさをお届けする』ことがモットーのアンテノールは、“より美味しい旬の素材を使ったケーキをお届けしたい”との想いからパティシエが自ら素材を探し、甘味も強く香りも良い夏いちご「富士夏媛」にこの度、出会うことができました。

「富士夏媛」は、山梨県富士吉田市にある【富士山アグリファーム】で育った夏いちごです。

標高800mという高原特有の冷涼な空気と、朝夕の寒暖差という環境の中富士山が生み出す豊富で良質な水と、燦々と輝く太陽の光をたっぷり浴びて育ったいちごは、きれいな円錐形の美しい外観はもちろん、広がる強い甘みと芳醇な香り、みずみずしさが最大の特徴です。

北海道産生クリームをブレンドしたまろやかなクリームで「富士夏媛」を包み、香ばしいアーモンドタルトの上に重ね、いちごの味わいを存分に楽しんでいただけるように仕上げたパティシエの自信作です。「富士夏媛」の収穫シーズンのみお届けするケーキをぜひこの機会にお試しください。



株式会社富士山アグリファーム <https://fujisan-agrifarm.jp>



ふじなつき

【商品名】 「富士夏媛のタルト」

【価格】 ￥972(本体価格￥900)

【販売期間】 6月22日～7月下旬

(富士夏媛の収穫時期のみの販売です)

【販売店舗】 アンテノール 日本橋三越店・銀座三越店



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: 松島)

TEL: 03-5621-6893 / MAIL: matsushima@edelweiss.co.jp