



【アンテノール】 10店舗限定発売！

「ルビーチョコレート」を使ったシェフこだわりのケーキ

神戸生まれのパティスリー【アンテノール】は、1月10日(金)からカカオの香りを引き出しながら口どけのよさを追求したシェフこだわりの『ショコラ』のケーキ2品を東西10店舗にて発売いたします。

フルーティーな「ルビーチョコレート」を使用し、チェリーと掛け合わせた『ルビーショコラ チェリー』、芳醇な香りが魅力のミルクチョコレート「ジヴァアララクテ」と洋梨の絶妙なハーモニーを表現した『ショコラ ポワール』。ショコラのフルーティーな香りや味わいを生かした奥深い美味しさをぜひお楽しみください。

アンテノール HP: <https://www.antenor.jp>



■ 商品情報

ルビーチョコレートのフルーティー感を存分に
ルビーショコラ チェリー

税込 ¥778 (本体価格 ¥720)

第4のチョコレートと言われるフルーティーな「ルビーチョコレート」にグリオットチェリーをかきかせて、さらに香り豊かなピスタチオムースとのコンビネーションで味わい深いおいしさに。ルビーチョコレート、チェリー、ピスタチオ、3つの絶妙なかけあわせをお楽しみください。

2019ジャパンケーキショーで高く評価されたケーキを
ショコラ ポワール

税込 ¥810 (本体価格 ¥750)

バニラの芳醇な香りのミルクチョコレート「ジヴァアララクテ」を使ったとろけるようなムースで、洋梨のムースとジュレを包み、紅茶が香る濃厚なチョコレートケーキにのせました。2019ジャパンケーキショー「プティガトーの部」で高く評価されたケーキを一部アレンジした、カカオの深い薫りに洋梨のさわやかさが広がる上品なおいしさです。

■ 販売期間：1月10日(金)～3月31日(火)

■ 販売店舗

アンテノール(関西地区)：阪神梅田本店 / 神戸阪急店 / 近鉄あべのハルカス店 / 京都伊勢丹店

アンテノール(関東地区)：池袋西武店 / アトレ恵比寿店 / 新宿京王店 / 東京大丸店 / 横浜そごう店 / 二子玉川 東急フードショー店



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41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 商品本部マーケティング課(担当:細川)

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