

東京発、あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」

兵庫県・大丸神戸店に期間限定初出店！

東京土産で大人気『あんバターフィナンシェ』や『あんバターパン』も登場。

株式会社ケイセイシイ（本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門）は、2024年9月4日（水）～2024年9月10日（火）兵庫県・大丸神戸店にて『岡田謹製 あんバター屋』を期間限定で出店します。

神戸の中心市街地である三宮・元町地区に位置し、多くのお客様が訪れる大丸神戸店催事では、お土産として大人気の『あんバターフィナンシェ』他、定番人気商品を取り揃え、あんバタースイーツの魅力を発信します。



画像左：あんバターパン、画像右：あんバターフィナンシェ

餡子とバターの罪な組み合わせ『岡田謹製 あんバター屋』



「岡田謹製 あんバター屋」は、2020年に東京駅八重洲北口「ギフトパレット」内に“あんバタースイーツ専門店”としてオープンしました。東京ギフトパレット店では、連日完売の商品「あんバターパン」や、お手土産に人気の「あんバターフィナンシェ」など、数々の人気商品を販売。また、2024年4月17日には2店舗目となるイトルミネ新宿店をオープン。東京土産の定番を目指し、商品を作り続けています。

東京土産で大人気 『あんバターフィナンシェ』

「岡田謹製 あんバター屋」大丸神戸店催事にて販売する『あんバターフィナンシェ』は、大変希少な北海道千歳産「えりも小豆」を使用した岡田謹製『餡子』を芳醇なバターが香るフィナンシェに仕上げました。香ばしく焼き上げた和洋折衷な一品です。



『これぞ和洋折衷。土産に良しな洒落た品』
フィナンシェから湧き立つエキゾチックな『バター』の香。
岡田謹製あんバター屋が誇る『餡子』の妥協なき風味と口当たり。
すべてを逃さぬよう高温で香ばしく焼き上げ、土産に良しな洒落た品に。

- 【商品名】 あんバターフィナンシェ
- 【内容量】 6個入/12個入
- 【価格】 1,620円（税込）/3,240円（税込）

その他商品展開



- 【商品名】 あんバターパン ※数量限定の販売です
- 【内容量】 1個/6個入
- 【価格】 324円（税込）/1,944円（税込）
- 【内容】
『かじってみれば文明開化の味がする。』
岡田謹製『餡子』には大変希少な北海道千歳産『えりも小豆』使用。
惜しみなく丁寧に炊き上げ、風味良好、口当たり良しな餡子を驚くべきふくよかなパンで、塩味のきいたバタークリームと共に贅沢に閉じ込めた。



- 【商品名】 あんバターガレット ※数量限定の販売です
- 【内容量】 5個入
- 【価格】 1,944円（税込）
- 【内容】
『しっとり黄金に輝く、その旨さ。』
密かに用いたヘーゼルナッツパウダーとラム酒が、発酵バターの旨味と芳醇な香りを、存分に引き立てたガレット生地。
その生地と、北海道千歳産『えりも小豆』を使用した岡田謹製『餡子』が馴染み、それはそれはしっとりとした食感が誕生するのである。

出店情報

会場：大丸神戸店 1階 特設会場
期間：2024年9月4日（水）～2024年9月10日（火）
営業時間：10時～20時（大丸神戸店営業時間に準ずる）

「岡田謹製 あんバター屋」の世界観

文明開化とともに訪れた『餡子とバター』の感動再来。

餡子には希少な北海道千歳産『えりも小豆』を使用。風味よし。口当たり良好。手間暇なしでは作り得ない希少な品。塩味のきいたバターを忍ばせ、土産に良しな洒落た仕上がり。



本件に関するお問い合わせ先：株式会社ケイセイシー 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

E-mail： r-kamata@letao.co.jp