

東京にて大人気のあんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」

## 福岡県・博多阪急に一年ぶりの登場！

『あんバターフィナンシェ』や『あんバターパン』など人気商品を取り揃えました。

株式会社ケイシイシイ(本社：北海道千歳市、代表取締役社長：上村 成門)は、2024年9月11日(水)～2024年9月24日(火)福岡県・博多阪急に『岡田謹製 あんバター屋』を期間限定で出店します。

福岡の中心街・博多に位置し、老若男女問わず多くのお客様が訪れる博多阪急催事では、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。



画像左上：あんバターパン、画像左下：あんバターガレット、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」博多阪急催事にて販売する『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：博多阪急 B1階 B1スペース0

期 間：2024年9月11日（水）～2024年9月24日（火）

営業時間：10時～20時（博多阪急営業時間に準ずる）

## 「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