

東京土産で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」が大丸札幌店に一年ぶりの登場！
季節限定商品『あんバターフィナンシェ ほうじ茶』を先行販売いたします。

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18日（水）～2024年9月24日（火）北海道・大丸札幌店にて『岡田謹製 あんバター屋』を期間限定で出店します。

北海道の中心地である札幌に位置し、駅直結という好立地から多くのお客様が訪れる大丸札幌店 地1階ほっぺタウン催事場（以下：大丸札幌店催事）では、東京駅にて連日完売の『あんバターパン』他、季節限定販売『あんバターフィナンシェ ほうじ茶』の先行販売などをご用意し、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 ほうじ茶

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。

先行販売 季節限定商品『あんバターフィナンシェ ほうじ茶』

「岡田謹製 あんバター屋」大丸札幌店催事にて『あんバターフィナンシェ ほうじ茶』を常設店に先立ち、先行販売いたします。『あんバターフィナンシェ ほうじ茶』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』と薫り高いほうじ茶を合わせ、バターの旨みと共に香ばしく焼き上げた、秋に召し上がっていただきたい逸品です。



これぞ神業。『ほうじ茶』が引き立てる『あんバター』の旨み

その奥ゆかしい香ばしさが『あんバター』の旨みを存分に引き立てる。

『ほうじ茶』と丁寧に焦がしたバターを練り込んだフィナンシェ生地で、岡田謹製、希少な北海道千歳産『えりも小豆』餡子を包み込んだ。

『あんバター』を引き立てる『ほうじ茶』の神業を篤とご覧あれ。

【商品名】 あんバターフィナンシェ ほうじ茶

【内容量】 6 個入

【価格】 1,620 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

【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：大丸札幌店 地1階 ほっぺタウン催事場
期 間：2024年9月18日（水）～2024年9月24日（火）
営業時間：10時～20時

「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