

JR新宿駅南口「NEWoMan(ニューマン)」に、バターが主役のスイーツブランド「Butter Butler (バターバトラー)」が遂に4月15日(金) NEW OPEN !

バトラー(執事)が、世界中から選りすぐった最高級のバターでお作りした、バターが主役のスイーツを、ご主人様の為にご用意致しました!

株式会社シュクレイ(代表取締役:河越誠剛)は、JR新宿南口の新商業施設「NEWoMan(ニューマン)」に、世界中の産地から選りすぐった最高級バターを主役にしたスイーツブランド「Butter Butler(バターバトラー)」を4月15日OPENいたします!

ご主人様。こちらバターが主役のお菓子でございます。

「バターバトラー」は、世界中の産地から選りすぐったバターでお作りしたバターが主役のスイーツでございます。いつもはコクや香りを引き出したり、サクサクの食感を演出したり、陰ながら洋菓子のおいしさを支えている脇役のバターでございますが、この度はバターを主役に据えてお作り致しました。当家のパティシエの自信作を、是非ご賞味くださいませ。



ブランドロゴ



◆商品紹介

・バターフィナンシエ



スイス産発酵バターとフランス産ゲランドの塩を使ったバターフィナンシエ。表はカリッと焼き上げ、中はメープルシロップを染みこませ、しっとり仕上げてございます。

4個入 864円 (税込)
8個入 1,620円 (税込)
12個入 2,268円 (税込)

・バターハワイアンケーキ



北海道バターを使ったハワイアンケーキでございます。ココナッツとバニラの風味をきかせてお餅の粉でもっちり仕上げた、ハワイの家庭の伝統的なお菓子でございます。

1個 1,728円 (税込)

・バターシュガーケーキ



北海道産バターを贅沢に使った、バターの風味たっぷりのバターケーキでございます。表面のザラメのシャリシャリとした食感が、いい仕事をしてございます。

1ホール 1,944円 (税込)

・バターキャラメルポット



バターをきかせたタルト生地の器に、カスタードクリーム、ビターなキャラメルソース、さらにマスカルポーネのクリームを流した3層仕立ての贅沢な逸品でございます。

1ホール 2,592円（税込）

◆店舗紹介



Butter Butler（バターバトラー）

所在地：〒151-0051

東京都渋谷区千駄ヶ谷五丁目24番55号JR新宿駅構内 NEWoMan

SHINJUKU内2F

TEL：03-6380-1082

営業時間：8:00～22:00

◆アクセス

<https://www.newoman.jp/access/>

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 広報担当：馬詰 理恵子

電話：03-6455-4105 メールアドレス：r-umazume@kozuchi-net.jp

FAX：03-6455-4106