

＜オープン以来初の新商品＞

バタースイーツ専門店「果実とバター canarina (カナリナ)」から 6 月 1 日に新商品が登場。

果実とバターをたっぷり使用したサンドスイーツ。

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、2025 年 6 月 1 日(日)から、オープン以来初となる新商品『果実とバターのサンド』を販売開始いたします。

『果実とバターのサンド』は、ワンハンドのサイズ感に、果実とバターの魅力を詰め込んだ、カナリナの世界観を感じていただけるスイーツです。



果実とバターを使った新ブランド「果実とバター canarina」

「果実とバター canarina」は、2024 年 4 月 17 日に JR 新宿駅のエキナカ商業施設「EATo LUMINE(イイトルミネ)」にて 1 号店をオープンした、バタースイーツ専門店です。

2024 年 8 月には、「みんなが贈りたい。JR 東日本おみやげグランプリ 2024」にて、『果実とバターのサブレ』が総合グランプリを受賞するなど、お土産やギフトとして親しまれるバタースイーツ専門店を目指し、日々お菓子を作り続けています。

「果実とバター canarina」の商品は、様々な果実とバターを組み合わせた、慣れ親しんだバターの芳醇なおいしさを、再発見できるようなスイーツです。いろとりどりの果実と美しくなめらかなバターの魅力を、お客様が様々な味わい・食感・香りで楽しんでいただけるよう、異なるバリエーションのスイーツを展開しております。



待望の新商品『果実とバターのサンド』

2025年6月1日（日）に販売を開始する新商品『果実とバターのサンド』は、ピスタチオ・カシューナッツ・パイナップル・パパイヤ・レーズン・クランベリーなど6種類の果実と、芳醇なバターをあわせたバタークリームを、香ばしく焼き上げたダックワーズ生地で、惜しげもなくサンドした、まさに“果実とバター”を感じていただける商品です。



商品の開発について

『果実とバターのサンド』は、カナリナのテーマである“果実とバターの世界観”や、果実とバターの美味しい組み合わせをより多くの方にお届けしたいという思いから開発に着手いたしました。従来の商品の中でも、より生っぽく果実感をお楽しみいただける商品に仕上げる為、厚さや大きさ、ボリューム感やくちどけなど、何度も試行錯誤を繰り返して出来上がったのが今回の新商品『果実とバターのサンド』です。

今回の商品の一番の特徴は、果実感たっぷりに仕上げたバタークリームです。なめらかなバタークリームに、あえて食感を残して混ぜ込んだナッツと、やわらかい4種のフルーツが、味わいや食感のコントラストになり、最後まで美味しく召し上がりいただけます。生地には軽い食感のダックワーズを使用。香ばしい生地と、果実感たっぷりのバタークリームが調和する、満足感のある一品に。いろとりどりの果実が映える断面に合わせ、生地にも模様をつけ、華やかな見た目にもこだわりました。夏季は冷やして召し上がりいただくのもおすすめです。



また、「果実とバター canarina」の世界観をより手軽に感じていただきたいという思いを込めて、今回の新商品は常温にてお持ち運び可能、1つずつ個包装にてお買い求めいただける仕様にてご用意いたしました。BOXもご用意しておりますので、お手土産やプレゼントにはもちろん、これからの行楽シーズンのお供など様々なシーンにおすすめな一品です。



果実とバターのサンド

【内容量】 1 個

【価格】 432 円 (税込)

【販売時期】 2025 年 6 月 1 日 (日) ~

【販売店舗】 果実とバター canarina イイトルミネ新宿店

【内容】

ふんわりとしたダックワーズ生地で果実バタークリームを重ねたサンドケーキです。

なめらかなバタークリームには赤・黄・緑と彩り良くフルーツとナッツを詰め込みあじわいと食感を表現。

軽い食感の生地がクリームを引き立てます。

店舗情報



【店舗名】 果実とバター canarina

【営業時間】 8 時 00 分~22 時 00 分

【アクセス】 JR 新宿駅改札内 B1 階 「EATo LUMINE(イイトルミネ)」内

※改札内の施設のため入場には乗車券類 (きっぷ・IC カードなど) または入場券が必要です。

「果実とバター canarina」の世界観

バターとカナリア (鳥) をイメージしたイエローをメインカラーに、ロゴにある女性カナリナが、草木がこぎやかに咲き乱れるガーデンで、庭に実っている果実をもぎとり、その果実とたっぷりのバターを合わせて、とっておきのお菓子を焼き上げた情景をイメージしています。自然からの恵みである、甘酸っぱい・ほろ苦い・香ばしい、個性豊かな果実と濃厚で芳醇なバター、それぞれのおいさと素材感を味わってほしいという想いをこめて、カナリナのお菓子をつくりました。



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

E-mail : r-kamata@letao.co.jp