2025年7月18日

【東京土産】

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバタ屋」大和 富山店に期間限定出店。

一番人気の『あんバタフィナンシェ』や数量限定の『あんバタパン』も登場。

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 7 月 26 日 (土) ~ 2025 年 8 月 8 日 (金) 富山県・大和 富山店にて「岡田謹製 あんバタ屋」を期間限定で出店いたします。

富山県の生活・文化に根ざした地域密着型の百貨店で、多くのお客様が訪れる大和富山店での催事出店では、 お土産として大人気の『あんバタフィナンシェ』や、看板商品の『あんバタパン』他、季節限定商品や定番人 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。



餡子とバターの罪な組み合わせ『岡田謹製 あんバタ屋』



「岡田謹製 あんバタ屋」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「あんバタパン」や、お手土産に人気の「あんバタフィナンシェ」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 『あんバタフィナンシェ』

「岡田謹製 あんバタ屋」大和 富山店催事にて販売する『あんバタフィナンシェ』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、焦がしバターが香るフィナンシェに仕上げ、香ばしく焼き上げた和洋折衷な一品です。

定番の『あんバタフィナンシェ』に加え、季節限定商品『あんバタフィナンシェ 宇治抹茶』も登場。薫り 高い宇治抹茶と焦がしバターのコク、岡田謹製『餡子』の調和をお楽しみいただける今だけの味わいです。



『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】あんバタフィナンシェ

【内容量】6個入

【価格】1,620円(税込)

「岡田謹製 あんバタ屋」看板商品『あんバタパン』

大和 富山店催事出店では、「岡田謹製 あんバタ屋」看板商品、『あんバタパン』も登場。北海道千歳産「えりも小豆」を使用した豆の風味豊かな岡田謹製『餡子』と、なめらかなバタークリームを絞った大人気商品です。口どけにこだわり、中種製法で仕込んだパン生地で包み込んだ、まるでスイーツのような逸品に仕上げました。



『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】あんバタパン ※数量限定の販売です

【内容量】1個

【価格】324円(税込)

その他商品展開



【商品名】あんバタフィナンシェ宇治抹茶アソート ※季節限定の販売

【内容量】12個

【価格】3,240円(税込)

【内 容】『これぞ和洋折衷。土産に良しな洒落た品。季節の大入り。』 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。 碾茶を忍ばせより薫りの立った『宇治抹茶』と2種の大入り箱。



【商品名】あんバタガレット ※数量限定の販売

【内容量】5個入

【価格】1,944円(税込)

【内 容】『しっとりと黄金に輝く、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。

※全ての商品、売れ行きにより完売している場合もございます。

出店情報

会 場:大和 富山店 地下1階 エスカレーター横

期 間:2025年7月26日(土)~2025年8月8日(金)

営業時間:10時00分~19時00分(大和 富山店営業時間に準ずる)

「岡田謹製 あんバタ屋」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。風味良し。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