

【岡田謹製 あんバター屋】鶴屋百貨店に期間限定出店。

東京土産で大人気『あんバターフィナンシェ』や季節限定商品も取り揃えました。

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、2025 年 7 月 30 日（水）～2025 年 8 月 12 日（火）熊本県・鶴屋百貨店にて「岡田謹製 あんバター屋」を期間限定で出店いたします。

長年愛される熊本県唯一の老舗百貨店で、地元深く根ざした温かい雰囲気が魅力的な鶴屋百貨店では、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。



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」鶴屋百貨店出店にて販売する『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、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『あんバターフィナンシェ』に加え、季節限定商品『あんバターフィナンシェ 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

【価格】1,620 円（税込）

定番と季節限定をセットにした、大入りギフト

鶴屋百貨店では、一番人気『あんバターフィナンシェ』と、季節限定の味わい『あんバターフィナンシェ 宇治抹茶』の2種を組み合わせた、アソートセットもご用意いたしました。

各種 6 個ずつ計 12 個入の大入りセットは、ギフトにはもちろんお手土産にもおすすめの一品です。

【商品名】あんバターフィナンシェ宇治抹茶アソート ※期間限定の販売

【内容量】12 個入

【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。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。



その他商品展開

	【商品名】 あんバターフィナンシェ 宇治抹茶 ※期間限定の販売 【内容量】 6 個入 【価格】 1,620 円 (税込) 【内容】 『あんバターを持て成す、抹茶の心。』 宇治抹茶の閑かな薫りが『あんバター』の旨味を持て成す。 碾茶を忍ばせより薫りの立った抹茶と、丁寧に焦がしたバターが染み入ったフィナンシェ生地で、北海道千歳産『えりも小豆』餡子を包み込んだ。桜舞い散り、蟬の声を聴きながら、心閑かに味わって頂きたい。
	【商品名】 あんバターガレット ※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。

※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：鶴屋百貨店 地下1階 エスカレーター横

期 間：2025 年 7 月 30 日（水）～2025 年 8 月 12 日（火）

営業時間：10 時 00 分～19 時 00 分（鶴屋百貨店営業時間に準ずる）

「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：株式会社ケイシーシー 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

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