

【8 月 5 日まで】

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」遠鉄百貨店に期間限定出店。

一番人気の『あんバターフィナンシェ』や数量限定の『あんバターパン』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 30 日（水）～2025 年 8 月 5 日（火）静岡県・遠鉄百貨店にて「岡田謹製 あんバター屋」を期間限定で出店いたします。

静岡県西部地区唯一の百貨店で、多種多様な商品と上質なサービスから多くのお客様が訪れる遠鉄百貨店での催事出店では、お土産として大人気の『あんバターフィナンシェ』や、看板商品の『あんバターパン』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」遠鉄百貨店にて販売する『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）

「岡田謹製 あんバター屋」看板商品『あんバターパン』

遠鉄百貨店催事出店では、「岡田謹製 あんバター屋」看板商品、『あんバターパン』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】 あんバターパン ※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】 あんバター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。



【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。

※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：遠鉄百貨店 本館地下1階イベントスペース(おいしさ Garden)

期 間：2025年7月30日(水)～2025年8月5日(火)

営業時間：10時00分～19時30分 ※最終日 8月5日(火)のみ18時30分の閉場です。

「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