

【東京土産】

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」エキュート品川に期間限定出店。

定番人気から季節限定まで、幅広い商品を取り揃えました。

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 8 月 4 日（月）～2025 年 8 月 17 日（日）東京都・エキュート品川にて「岡田謹製 あんバター屋」を期間限定で出店いたします。

JR 品川駅構内にある駅ナカ商業施設で、通勤・通学、出張、観光など、様々な目的で駅を利用する人々が行き交うエキュート品川での出店では、お土産として大人気の『あんバターフィナンシェ』や、「岡田謹製 あんバター屋」の看板商品『あんバターパン』、その他季節限定から定番人気まで幅広い商品を取り揃え、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」エキュート品川催事出店にて販売する『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

一番人気商品『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。



『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（各種6 個入）
【価 格】 3,240 円（税込）

その他商品展開

	【商品名】あんバターパン ※数量限定の販売 【内容量】1 個 【価 格】324 円（税込） 【内 容】『かじってみれば、文明開化の味がする。』 岡田謹製『餡子』にはたいへん希少な北海道千歳産『えりも小豆』を使用。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ました。
	【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：JR 東日本 品川駅構内 エキュート品川 プレミアムセレクト

期 間：2025 年 8 月 4 日（月）～2025 年 8 月 17 日（日）

営業時間：月～土曜日 10 時 00 分～22 時 00 分、日曜日・祝日 10 時 00 分～20 時 30 分

※最終日 8 月 17 日（日）：10 時 00 分～19 時 00 分

「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