

2025年8月8日

## 東京発、「岡田謹製 あんバタ屋」大丸京都店に期間限定出店。

数量限定『あんバタパン』や定番人気『あんバタフィナンシェ』など、専門店ならではのあんバタースイーツを幅広くご用意いたしました。

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6日(水)～2025年8月19日(火)、京都府・大丸京都店にて、あんバタースイーツ専門店『岡田謹製 あんバタ屋』を期間限定で出店いたします。

四条烏丸に位置する老舗百貨店で、特選品から日常品まで幅広い品揃えを誇る大丸京都店への出店では、看板商品『あんバタパン』他、東京土産として人気の商品を取り揃え、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。

## 「岡田謹製 あんバタ屋」看板商品『あんバタパン』

大丸京都店への催事出店では、「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。惜しみなく丁寧に焼き上げ、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

【内容量】1個

【価格】324円（税込）

お土産に、ギフトに。人気のあんバタースイーツ。



【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）

【内容】

『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 宇治抹茶 ※季節限定の販売

【内容量】6個入

【価格】1,620円（税込）

【内容】

『あんバタを持て成す、抹茶の心。』

宇治抹茶の閑かな薫りが『あんバタ』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、蝉の声を聴きながら、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。』

確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。

※すべての商品が売れ行きにより完売する可能性がございます。

## 出店情報

会 場：大丸京都店 地下1階 ウィークリーセレクトスイーツ

期 間：2025年8月6日（水）～2025年8月19日（火）

営業時間：10時00分～20時00分（大丸京都店営業時間に準じる）

## 「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。



7

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