

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」から秋の新商品。

『あんバタパン・おさつ』9 月 1 日より販売開始。

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 9 月 1 日(月)より季節限定新商品、『あんバタパン・おさつ』を販売開始いたします。

『あんバタパン・おさつ』は、東京ギフトパレット店・イトルミネ新宿店の常設 2 店舗に加え、羽田空港第 2 ターミナル催事を含めた一部催事会場にて、数量限定販売をいたします。



あんバタースイーツ専門店『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「東京ギフトパレット」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。現在では東京駅・新宿駅の 2 店舗に加え、羽田空港第 2 ターミナル催事会場にて人気商品を数々販売。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 あんバター屋」不動の看板商品『あんバターパン』

「岡田謹製あんバター屋」の看板商品『あんバターパン』は、多くのお客様が求めて来店される大人気商品です。

主役の“あんバター”には、風味豊かな北海道千歳産「えりも小豆」を丁寧に炊き上げた、岡田謹製『餡子』と、ほんのり塩味が効いたなめらかなバタークリームを使用しています。この絶妙な組み合わせを包むのは、「中種製法」で手間暇を惜しまず焼き上げた、ふわっとした口どけを追求したパンです。こだわり抜いて仕上げた餡子・バター・パンが一体となり、あんバタースイーツ専門店ならではの、和洋折衷な味わいをお楽しみいただけます。

このこだわりの一品を、より多くのお客様に楽しんでいただきたいという思いから、季節ごとに、期間限定の味わいもご用意しております。



秋の新商品『あんバターパン・おさつ』

今回、新商品として『あんバターパン』と組み合わせたのは秋の味覚サツマイモ。岡田謹製『餡子』と共に包み込むサツマイモ餡には、コク深い甘味と、しっとりなめらかな口当たりが特徴の安納芋・紅あずまを使用し、特製バタークリームと合わせました。さらに、サツマイモの味わいをダイレクトにお楽しみいただけるよう、ダイスの紅はるかを忍ばせ、サツマイモ尽くしに。

サツマイモの甘みとコクが見事に調和し、季節を感じていただけるスイーツに仕上げました。



あんバターパン・おさつ

『あっぱれ秋晴れ、見事なスクラム。』

岡田謹製『あんバターパン』が『薩摩芋』とタッグを組んだ。希少な北海道千歳産『えりも小豆』と、主将『安納芋』の薩摩芋軍団で、気分は秋晴れ、負け知らずな『餡子』に鍛えあげる。

『紅はるか』のほくほくなダイスを控えに忍ばせ、バタークリームをかじってみれば、百戦錬磨の味がする。

- 【内容量】 1 個
- 【価格】 378 円（税込）
- 【販売日】 2025 年 9 月 1 日～ ※季節限定の販売
- 【販売店舗】 東京ギフトパレット店・イトルミネ新宿店・羽田空港第 2 ターミナル催事・一部催事会場
- 【販売時間】 各日オープン時～ ※なくなり次第終了



東京ギフトパレット店

営業時間：平日 9:30～20:30 土日祝 9:00～20:30

住所：東京都千代田区丸の内1丁目9番1号
東京駅八重洲北口 東京ギフトパレット内

※上記の営業時間は通常営業時のものとなります。

営業時間に変更になる場合がございますので、ご来店の際は施設のホームページをご確認の上、お越しくださいませ。



イトルミネ新宿店

営業時間：全日 8:00～22:00

住所：東京都新宿区新宿3丁目38番1号
JR 新宿駅構内 B1 階改札内（西改札方面）イトルミネ内

※上記の営業時間は通常営業時のものとなります。

営業時間に変更になる場合がございますので、ご来店の際は施設のホームページをご確認の上、お越しくださいませ。

羽田空港第2ターミナル催事

営業時間：全日 6:00～20:30

住所：東京都大田区羽田空港3-4-2 羽田空港第2ターミナル 2F 東京食賓館時計台3番前

「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：株式会社ケイセイシー 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

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