

2025 年 9 月 4 日

東京発、「岡田謹製 あんバター屋」ルミネ新宿に期間限定出店。

数量限定『あんバターパン』から秋の新作『あんバターパン・おさつ』が催事初登場。

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 9 月 1 日（月）～2025 年 9 月 14 日（日）、ルミネ新宿・ルミネ 1 B2 FOOD SPOT にて、あんバタースイーツ専門店『岡田謹製 あんバター屋』を期間限定で出店いたします。

東京の中心地のひとつであり、国内外問わず多くのお客様が訪れるルミネ 1 での催事出店では、看板商品『あんバターパン』から秋の新商品『あんバターパン・おさつ』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。

「岡田謹製 あんバター屋」看板商品『あんバターパン』

ルミネ新宿への催事出店では、「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
- 【内容量】 1 個
- 【価 格】 324 円（税込）

秋の新商品！催事初登場『あんバターパン・おさつ』

今回の催事では、2025 年 9 月 1 日から販売開始の新商品、『あんバターパン・おさつ』も登場。岡田謹製『餡子』と共に包み込む薩摩芋餡には、コク深い甘味が特徴の安納芋・紅あずまを使用。さらに、薩摩芋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）

※数量限定・季節限定の販売

「岡田謹製 あんバター屋」が送る、あんバタースイーツ

	【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） 【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 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。

※ すべての商品が売れ行きにより完売する可能性があります。

出店情報

会 場：ルミネ新宿 ルミネ 1 B2 FOOD SPOT

期 間：2025 年 9 月 1 日（月）～2025 年 9 月 14 日（日）

営業時間：11 時 00 分～21 時 00 分（ルミネ新宿営業時間に準じる）

「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