

「岡田謹製 あんバター屋」広島県・福屋八丁堀本店に初登場。

東京土産で大人気。専門店ならではの“あんバタースイーツ”を、広島へお届けいたします。

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25日(木)～2025年10月8日(水)広島県・福屋八丁堀本店にて『岡田謹製 あんバター屋』を期間限定で出店します。

広島を中心市街地・八丁堀地区に位置し、多くのお客様が訪れる福屋八丁堀本店催事では、お土産として大人気の『あんバターフィナンシェ』他、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」一番の人気商品、『あんバターフィナンシェ』。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。



『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）

季節限定の味わい『あんバターフィナンシェ 宇治抹茶』

今回の催事出店では、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。

【商品名】あんバターフィナンシェ 宇治抹茶 ※期間限定の販売

【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。



その他商品展開



【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。

※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：広島県 福屋八丁堀本店 B1 中央イベントスペース

期 間：2025 年 9 月 25 日（木）～2025 年 10 月 8 日（水）

営業時間：10 時 30 分～19 時 30 分（福屋八丁堀本店営業時間に準ずる）

「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：株式会社ケイセイシイ 広報PR担当 野口

E-mail : k-noguchi@letao.co.jp