

2025年11月1日

「岡田謹製 あんバター屋」ラゾーナ川崎プラザに初出店。

東京駅で大人気。こだわりのあんバタースイーツを取り揃えました。

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11月5日(水)～11月20日(木)にラゾーナ川崎プラザにて『岡田謹製 あんバター屋』を初出店します。

多彩なショップとアクセスの良さで、地域の人々に親しまれている「ラゾーナ川崎プラザ」では、看板商品の『あんバターパン』をはじめ、こだわりのあんバタースイーツまで幅広くご用意いたします。



出店概要

- 出店期間: 2025年11月5日(水)～11月20日(木) 10:00-21:00
- 開催場所: ラゾーナ川崎プラザ 1Fグラン・フードSANWA前イベントスペース
- 取扱商品
 - ・希少な北海道産えりも小豆の餡子とバタークリームを、贅沢に包みこんだ看板商品「あんバターパン」
 - ・バター香るフィナンシェに、餡子の風味を贅沢に閉じ込めた「あんバターフィナンシェ」
 - ・ヘーゼルナッツとラム香るガレット生地に、北海道産えりも小豆の餡子を閉じ込めた「あんバターガレット」

看板商品



岡田謹製 あんバター屋の「あんバターパン」

『かじってみれば、文明開化の味がする。』

岡田謹製の特製餡子には、たいへん希少な北海道千歳産『えりも小豆』を厳選して使用しております。惜しみなく丁寧に炊き上げることで、豊かな風味と上品な口当たりを実現。その餡子をふくよかな生地に包み込み、さらに塩味をきかせたバタークリームを合わせることで、贅沢な一品に仕上げました。

【商品名】 あんバターパン

【内容量】 1個

【価 格】 324円(税込)

こだわりの“あんバタスイーツ”



一番人気 和の上品さと洋のリッチさが融合した「あんバタフィナンシェ」
『これぞ和洋折衷。土産に良しな洒落た品』

フィナンシェから立ち上るバターの芳醇な香りと、岡田謹製「あんバタ屋」が誇る餡子の妥協なき風味と滑らかな口当たり。これらの魅力を逃さぬよう高温で香ばしく焼き上げ、土産にもふさわしい洒落た一品に仕上げました。

【商品名】あんバタフィナンシェ

【内容量】6個

【価 格】1,620 円（税込）



発酵バターの旨味と芳醇な香りを存分に引き立てた「あんバタガレット」

『しっとり黄金に輝く、その旨さ。』

ヘーゼルナッツパウダーとラム酒を密かに用いることで、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』が絶妙に馴染み、しっとりとした食感に仕上がりました。

【商品名】あんバタガレット

【内容量】5個

【価 格】1,944 円（税込）

※掲載商品は売れ行きにより完売している場合もございます。

「岡田謹製 あんバタ屋」ブランド概要

「文明開化とともに訪れた『餡子とバター』の感動を再び」をテーマに、2020年、東京駅八重洲北口「東京ギフトパレット」内に誕生した“あんバタスイーツ専門店”。

連日完売となる看板商品「あんバタパン」をはじめ、手土産として人気の「あんバタフィナンシェ」など、数々のヒット商品を展開しています。

餡子には希少な北海道千歳産「えりも小豆」を使用し、風味豊かで口当たりの良い味わいに仕上げました。塩味の効いたバターとの組み合わせで、洒落たお土産にも最適な一品をお届け。

2024年4月には、2号店として「イトルミネ新宿店」をオープン。東京土産の新しい定番を目指し、これからも“あんバタスイーツ”の魅力を発信してまいります。

ブランドサイト URL：https://anbataya.jp/



会社概要

会社名：株式会社ケイシイシイ

代表者：代表取締役社長 上村 成門

本社所在地：北海道千歳市泉沢 1007 番地 90

創 業：1996 年 4 月

資本金：8,000 万円

事業内容：菓子製造事業、卸売事業、小売事業（店舗及びカフェの運営）、通信販売事業

株式会社ケイシイシイは、「喜びを創り喜びを提供する」を経営理念として掲げ、

全従業員が、「今日一人熱狂的ファンを創る」ことを使命として日々取り組んでいます。