

【岡田謹製 あんバタ屋】冬季初の季節限定商品

「あんバタパン・冬餅」を2026年1月1日（元日）より新発売。

～雪景色に降り積もる、暖かな幸せ。求肥とあんバタが織りなす「かまくら」のような口福～

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）が展開する「岡田謹製 あんバタ屋」は、ブランド初となる冬季限定商品『あんバタパン・冬餅』を、2026年1月1日（木）より発売いたします。

北海道千歳産「えりも小豆」を使用したこだわりの餡子と塩味のきいたバタークリームを、雪玉のように柔らかな求肥（ぎゅうひ）とあわせた、冬だけの特別な一品です。



■商品コンセプト：『冬に訪れた、暖かな幸せ』

『あんバタパン・冬餅』は、冬の景色に静かに降り積もる雪と、その中のかまくらで暖を取る幸せをイメージして開発されました。

北海道千歳産「えりも小豆」を用いた上品な甘さの餡子に、塩味をきかせたバタークリームを合わせ、優しい甘さと食感のアクセントになる、求肥をしのばせました。もっちりとした求肥と、芳醇なあんバタの調和は、冬の日に心がほぐれるような温かさを感じさせます。

■こだわりの3つの素材

① 岡田謹製『餡子』

北海道千歳産の希少な「えりも小豆」を贅沢に使用。豆本来の風味をしっかりと感じられる、岡田謹製ならではの丁寧な仕事が光る餡子です。

② 塩味のきいたバタークリーム

餡子の甘さを引き立て、後味を締める絶妙な塩加減のバタークリーム。濃厚ながらもくどくない、後を引く味わいです。

③ もちっと優しい甘さの『求肥』

冬ならではの味わいとして、餡子にしのばせた求肥。あんバタとくちどけの良いパン生地の絶妙な組み合わせに、お餅のようなモチモチとした食感がアクセントを加えます。

■商品概要

商品名：あんバタパン・冬餅

発売日：2026年1月1日（木）

価格：378円（税込）

販売店舗：東京ギフトパレット店、イトーヨーカドー新宿店、一部催事会場

店舗情報



岡田謹製あんバタ屋 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1階 東京駅一番街
東京ギフトパレット内



岡田謹製あんバタ屋 イイトルミネ新宿店

- ・営業時間
平日 8:00~22:00 土日祝 8:00~22:00
- ・住所
東京都新宿区新宿3丁目38番1号 新宿駅東西自由通路側改札内 イイトルミネ内

【期間限定出店】

羽田空港第2ターミナル2階出発ロビー 東京食賓館時計台3番前

- ・営業時間
6:00~20:30 ※状況により変更となる場合がございます
- ・住所
東京都大田区羽田空港3丁目4番2号 第2ターミナル2階

※年末年始は一部日程で営業時間が変わる日がございます。

最新のご案内はブランドサイトに掲載しておりますので、ご覧くださいませ。

「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、東京駅に誕生した“あんバタースイーツ専門店”。

連日完売となる「あんバタパン」をはじめ、手土産として人気の「あんバタフイナンシェ」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“あんバタースイーツ”的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。