

東京駅発、「あんバター」スイーツ専門店  
「岡田謹製 あんバター屋」新宿駅エキナカ商業施設に NEW OPEN  
東京駅で人気の「あんバターパン」や新宿店限定商品も登場

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、2024年4月17日(水)に開業するJR新宿駅のエキナカ商業施設「EATo LUMINE(イイトルミネ)」(以下、「イイトルミネ」と記載)に、東京駅発のスイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」をオープンします。



餡子とバターの罪な組み合わせ『岡田謹製 あんバター屋』

「あんバター」とは、文明開化以降に日本でも本格的に製造が開始されたバターと、江戸時代から親しまれていた餡子の組み合わせで、日本人にとって馴染み深いカテゴリーの一つです。「岡田謹製 あんバター屋」は、そんな「あんバター」に着目。生産量が少なく希少な小豆、北海道千歳産「えりも小豆」を使用した餡子と芳醇なバターを掛け合わせました。昔ながらの良さと現在の洋菓子のエッセンスを活かした素材の調和をお楽しみいただける商品に仕上げました。

「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“あんバターのスイーツ専門店”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、東京ギフトパレットスイーツランキングの上位に位置する「あんバターフィナンシェ」など、数々の人気商品を販売。東京土産の定番を目指し、商品を作り続けています。



## イトルミネ新宿店限定商品「あんバター ハモニカ」

「岡田謹製 あんバター屋」イトルミネ新宿店では、各日 14 時から数量限定新商品、キメ細かく優しい甘さの生地で粒あん羊羹と特製バタークリームをサンドした「あんバター ハモニカ」を販売します。



【商品名】 あんバター ハモニカ

【内容量】 1 個

【価格】 2,160 円 (税込)

【発売日】 2024 年 4 月 17 日 (水) 14 : 00 ~ 販売 数量限定

【販売場所】 イトルミネ新宿店

【内容】

『五重奏が奏でる、贅沢な余韻』

それはそれはふくよかでキメ細やかな生地で、北海道千歳産『えりも小豆』使用の岡田謹製『餡子』で仕立てた『粒あん羊羹』と、塩味をかかせた特性のバタークリームを、丁寧に重ね合わせた一本。その五重奏が奏でる贅沢な余韻に、閑かに浸って頂きたい。

## その他イトルミネ新宿店商品展開



【商品名】 あんバターパン

【内容量】 1 個

【価格】 324 円 (税込)

【発売日】 2024 年 4 月 17 日 (水)

【内容】

『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。惜しみなく丁寧に焼き上げ、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と共に贅沢し閉じ込めた。



【商品名】 あんバターフィナンシェ

【内容量】 6 個入/12 個入

【価格】 1,620 円 (税込) /3,240 円 (税込)

【発売日】 2024 年 4 月 17 日 (水)

【内容】

『これぞ和洋折衷。土産に良しな洒落た品』

フィナンシェから沸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

【内容量】 6 個入

【価格】 1,620 円 (税込)

【発売日】 2024 年 4 月 17 日 (水)

【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。桜舞い散り、蝉の声を聴きながら、心閑かに味わって頂きたい。

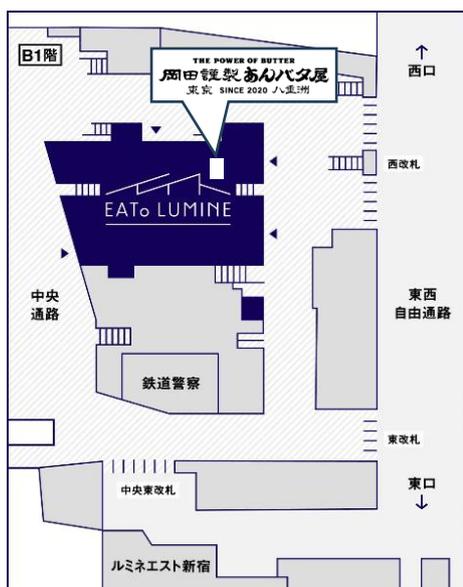
※ 画像はイメージです。実際の商品画像は、当リリースの配信サイトでダウンロードすることができます。

## 「イトルミネ」への出店に関して

新宿駅は1日の乗降客数が世界一※であり、海外からの訪日旅行者も多く利用するスポット。

『時間を有効活用しながらも満足感のある食体験』が叶う「イトルミネ」、その中の「岡田謹製 あんバター屋」では、“懐かしいけど新しい” そんな美味しさを体験していただける商品を取り揃えました。和洋折衷を取り入れた外観と、自信のある商品、国内外のお客様へ感動をお届けする準備を整え、オープンを迎えます。

※：2018年にギネス世界記録に認定



【店舗名】 岡田謹製 あんバター屋 イトルミネ新宿店

【オープン日】 2024年4月17日(水)

【営業時間】 8:00～22:00

※オープン日4月17日のみ 11:00～22:00

【アクセス】 JR 新宿駅 B1階

※改札内の施設のため入場には乗車券類(きっぷ・ICカードなど)または入場券が必要です。

## 「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