

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」がおくる初夏の新商品。
「あんバターパン・宇治抹茶」2024年6月1日（土）より販売開始。
東京ギフトパレット店・イイトルミネ新宿店にて登場！

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6月1日（土）より季節限定の新商品、「あんバターパン・宇治抹茶」を東京ギフトパレット店・イイトルミネ新宿店にて販売を開始いたします。

岡田謹製
あんバターパン・宇治抹茶
ANKO & BUTTER BREAD with UJI MATCHA



あんバタースイーツ専門店『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「東京ギフトパレット」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。

宇治抹茶が凜と薫り立つ、初夏の味わい『あんバターパン・宇治抹茶』

「岡田謹製 あんバター屋」では、北海道千歳産の希少な小豆、『えりも小豆』を使用した餡子と、芳醇なバターを使用した人気商品、『あんバターパン』の季節商品として『あんバターパン・宇治抹茶』を数量限定で販売。餡子とバターの芳醇な味わいの中に宇治抹茶が引き立つ一品です。



【商品名】 あんバターパン・宇治抹茶

【内容量】 1個

【価格】 376円（税込）

【発売日】 2024年6月1日（土） ※数量限定の販売です

【内容】

『初夏に、晴れやかな一服。』

岡田謹製『あんバターパン』を『宇治抹茶』が、持て成す。希少な北海道千歳産『えりも小豆』と凜と薫りを点てた『宇治抹茶』で、初夏にあわせた涼しげな装いの『餡子』に仕立てあげる。宇治抹茶で色づく生地で包んだ、結構なお点前の一品。

その他商品展開



【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）

【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、蟬の声を聴きながら、心閑かに味わって頂きたい。



【商品名】 あんバターロール 〈東京ギフトパレット店限定〉

※各日 14:00 販売開始、数量限定。お一人様 2本まで。

【内容量】 1本

【価格】 1,944円（税込）

【内容】

『これぞ餡子とバターが為せる金字塔。』

それはしっとりと仕立てたカステイラ風の生地で、岡田謹製「餡子」と塩味のきいたバタークリームを惜しげもない量を一本に包みあげた粋な逸品。厚めに切り、贅沢にお召し上がり頂きたい。



【商品名】 あんバター ハモニカ 〈イトルミネ新宿店限定〉

※各日 14:00 販売開始、数量限定。

【内容量】 1個

【価格】 2,160円（税込）

【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、塩味をきかせた特製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。



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 東京ギフトパレット内

※上記の営業時間は通常営業時のものとなります。
営業時間に変更になる場合がございますので、
ご来店の際は施設のホームページをご確認の上、
お越しくださいませ。



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2号
新宿駅東西自由通路側改札内イトルミネ内

※上記の営業時間は通常営業時のものとなります。
営業時間に変更になる場合がございますので、
ご来店の際は施設のホームページをご確認の上、
お越しくださいませ。

「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ー 企画開発部商品企画課 鎌田(かまた)

E-mail: r-kamata@letao.co.jp