

東京駅発、東京土産で大人気のあんバタースイーツ専門店
「岡田謹製 あんバター屋」大丸京都店に期間限定で初登場！
東京にて連日完売の『あんバターパン』他、人気商品を多数販売。

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8月7日（水）～2024年8月20日（火）京都府・大丸京都店にて『岡田謹製 あんバター屋』を期間限定で出店します。市内中心部の四条烏丸に位置し、多くのお客様が訪れる大丸京都店催事では、連日完売の人気商品「あんバターパン」他、定番から季節限定商品を取り揃え、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。

「岡田謹製 あんバター屋」大丸京都店で販売する『あんバターパン』は、北海道千歳産「えりも小豆」を使用したたっぷりの餡子に、後入れてなめらかなバタークリームを絞った、こだわりの看板商品です。



【商品名】 あんバターパン ※数量限定の販売です

【内容量】 1個/6個入

【価格】 324円（税込）/1,944円（税込）

【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。惜しみなく丁寧に炊き上げ、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クリームと共に贅沢に閉じ込めた。

大丸京都店では、個包装でお手土産に人気の定番商品『あんバターフィナンシェ』も登場。香ばしく焼き上げたフィナンシェは、芳醇なバターの香りと岡田謹製『餡子』の調和を感じていただける和洋折衷な一品です。



【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）

【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。

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（季節限定）

【内容量】 6個入

【価格】 1,620円（税込）

【発売日】 2024年8月7日（水）～2024年8月20日（火）

【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。



【商品名】 あんバターガレット ※数量限定の販売です

【内容量】 5個入

【価格】 1,944円（税込）

【発売日】 2024年8月7日（水）～2024年8月20日（火）

【内容】 『しっとり黄金に輝く、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。

出店情報

会場：大丸京都店 B1階 イベントスペース
期間：2024年8月7日（水）～2024年8月20日（火）
営業時間：10時～20時（大丸京都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。風味よし。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