

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」から秋の限定商品。  
『あんバターパン・栗』、『あんバターフィナンシェ ほうじ茶』10月1日より販売開始。

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10月1日(火)より秋の限定商品、『あんバターパン・栗』、『あんバターフィナンシェ ほうじ茶』の販売を開始いたしました。



画像左: あんバターパン・栗、画像右: あんバターフィナンシェ ほうじ茶

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。現在では東京駅・新宿駅の2店舗に加え、羽田空港催事会場にて人気商品を数々販売。東京土産の定番を目指し、商品を作り続けています。

## あんバタースイーツ専門店がおくる、秋の限定商品

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こだわりの商品を展開する「岡田謹製 あんバタ屋」では、季節毎に限定商品を展開しております。

連日完売、大人気商品の『あんバタパン』の季節商品『あんバタパン・栗』は、ほっくりとした栗の味わいを引き出す為、ペーセントやマロングラッセの餡だけではなく生地にも練り込み、秋の味覚・栗を存分にお楽しみいただける商品に仕上げました。



### 岡田謹製 あんバタパン・栗 ANKO & BUTTER BREAD with MARRON

【商品名】あんバタパン・栗 ※季節限定・数量限定の販売

【内容量】1個

【価格】400円（税込）

【商品内容】

『栗が奏でる、芸術の秋。』

希少な北海道千歳産『えりも小豆』を使用した岡田謹製『餡子』に、イタリア産の栗を使用した、秋を奏でる芸術的な逸品。特製餡子には、風味豊かにペーストしたマロンと、粒が感じられる程度に丁寧に砕いたマロングラッセを忍ばせ、バタークリームとともに、ほんのりと栗の風味を蓄えた柔らかい生地で包み込んだ。

お土産やギフトに人気の「岡田謹製 あんバタ屋」定番商品、『あんバタフィナンシェ』は、薫り高いほうじ茶を合わせ、素材の持つおいしさを引き立てて仕上げました。香ばしい味わいが後を引く、秋にお召し上がりいただきたい逸品です。



### 岡田謹製 あんバタフィナンシェ ANKO & BUTTER FINANCIER with ROASTED GREEN TEA ほうじ茶

【商品名】あんバタフィナンシェ ほうじ茶 ※季節限定の販売

【内容量】6個入

【価格】1,620円（税込）

【商品内容】

『これぞ神業。『ほうじ茶』が引き立てる『あんバタ』の旨み』

その奥ゆかしい香ばしさが『あんバタ』の旨みを存分に引き立てる。『ほうじ茶』と丁寧に焦がしたバターを練り込んだフィナンシェ生地で、岡田謹製、希少な北海道千歳産『えりも小豆』餡子を包み込んだ。『あんバタ』を引き立てる『ほうじ茶』の神業を篤とご覧あれ。

## その他「岡田謹製 あんバタ屋」人気商品



【商品名】あんバタパン ※数量限定での販売

【内容量】1個

【価格】324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。



【商品名】あんバタフィナンシェ

【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。

## 店舗情報（常設店）



### 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】

全日 8:00～22:00

住所 東京都新宿区新宿3丁目38番2号  
新宿駅構内B1階改札内（西改札方面）イトルミネ構内

※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