

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」そごう広島店に一年ぶりの登場。

東京土産で人気の『あんバターフィナンシェ』や季節限定商品も取り揃えました。

株式会社ケイセイシイ(本社:北海道千歳市、代表取締役社長:上村 成門)は、2024年12月20日(金)～2024年12月25日(水)広島県・そごう広島店にて『岡田謹製 あんバター屋』を期間限定で出店します。

広島を中心に位置し、地域に根ざした百貨店として多くの方が行き交うそごう広島店催事では、お土産として大人気の『あんバターフィナンシェ』他、定番人気商品を取り揃え、あんバタースイーツの魅力を発信します。



画像左上: あんバターフィナンシェ ほうじ茶、画像左下: あんバターガレット、画像右: あんバターフィナンシェ

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」そごう広島店催事にて販売する『あんバターフィナンシェ』は、大変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』を、焦がしバターが香るフィナンシェに仕上げ、香ばしく焼き上げた和洋折衷な一品です。

通常の『あんバターフィナンシェ』に加え、そごう広島店催事では季節限定商品『あんバターフィナンシェ ほうじ茶』も登場。薫り高いほうじ茶と、焦がしバターのコク、岡田謹製『餡子』の調和をお楽しみいただける、今だけの味わいです。



#### 『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。

【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）



#### 「これぞ神業。『ほうじ茶』が引き立てる『あんバター』の旨み」

その奥ゆかしい香ばしさが『あんバター』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。『あんバター』を引き立てる『ほうじ茶』の神業を篤とご覧あれ。

【商品名】 あんバターフィナンシェ ほうじ茶 ※季節限定の販売

【内容量】 6個入

【価格】 1,620円（税込）

## その他商品展開



【商品名】あんバターガレット ※数量限定の販売

【内容量】5個入

【価格】1,944円(税込)

【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。

※売れ行きにより完売している場合もございます。

## 出店情報

会場：そごう広島店 地下1階 催事スペース

期間：2024年12月20日(金)～2024年12月25日(水)

営業時間：10時00分～20時00分

## 「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