

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」福岡三越に初登場。

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、2025年3月4日(火)~2025年3月14日(金)福岡県・福岡三越にて「岡田謹製 あんバター屋」を期間限定で出店します。

福岡の繁華街、天神の中心に位置し、高級ブランドからデパ地下グルメまで幅広いニーズで多くの方が行き交う福岡三越催事では、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。



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。

東京土産で大人気 『あんバターフィナンシェ』

「岡田謹製 あんバター屋」福岡三越催事にて販売する『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。

定番の『あんバターフィナンシェ』に加え、季節限定商品『あんバターフィナンシェ 宇治抹茶』も登場。薫り高い宇治抹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）

定番と季節限定をセットにした、大入りギフト

福岡三越催事では、一番人気商品『あんバターフィナンシェ』と季節限定の味わい、『あんバターフィナンシェ 宇治抹茶』の2種を組み合わせ合わせたアソートセットもご用意いたしました。

各種6個ずつ、計12個入の大入りセットは、ギフトにはもちろん、お手土産にもおすすめの一品です。

【商品名】 あんバターフィナンシェ宇治抹茶アソート



【内容量】 12個入

【価格】 3,240円（税込）

【内容】『これぞ和洋折衷。土産に良しな洒落た品。季節の大入り。』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。碾茶を忍ばせより薫りの立った『宇治抹茶』と2種の大入り箱。



その他商品展開

	<p>【商品名】 あんバターフィナンシェ 宇治抹茶</p> <p>【内容量】 6 個入</p> <p>【価格】 1,620 円 (税込)</p> <p>【内容】 『あんバターを持って成す、抹茶の心。』</p> <p>宇治抹茶の閑かな薫りが『あんバター』の旨味を持って成す。 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。</p>
	<p>【商品名】 あんバターガレット ※数量限定の販売</p> <p>【内容量】 5 個入</p> <p>【価格】 1,944 円 (税込)</p> <p>【内容】 『しっとり黄金に輝く、その旨さ。』</p> <p>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。</p>

※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：福岡三越 B2 プロモーションスペース

期 間：2025 年 3 月 4 日 (火) ～2025 年 3 月 14 日 (金)

営業時間：10 時 00 分～20 時 00 分 (福岡三越営業時間に準ずる)

「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