

各位

2026 年 2 月 13 日



【Buttery】松坂屋名古屋店に 2 月 18 日から期間限定で出店！  
「キャラメルクッキー缶」や香り高いフィナンシェ&カヌレが登場

こだわりのバターを使ったスイーツを取り揃える洋菓子店「Buttery（バター）」が、  
松坂屋名古屋店の本館地下 1 階“赤福前特設会場”にポップアップストアとして 7 日間限定で登場。  
ホワイトデーギフトにおすすめのクッキー缶、フィナンシェ、カヌレなどの焼き菓子をラインナップ。



## 【Buttery】松坂屋名古屋店に2月18日から期間限定で出店！ 「キャラメルクッキー缶」や香り高いフィナンシェ&カヌレが登場

こだわりのバターを使用した香り高いスイーツを取り揃える、名古屋の洋菓子店「Buttery（バター）」は、2月18日（水）～2月24日（火）の期間限定で、松坂屋名古屋店の本館地下1階・赤福前特設会場にてポップアップストアを出店することが決定しました。レトロな花柄のデザイン缶が目を惹くクッキー缶は、新フレーバーのキャラメルも加えた5種類をご用意。さらに、Buttery 本店の工房で焼き上げた『フィナンシェ』『バタリーカヌレ』や、ギフト商品も多数ラインナップ。ホワイトデーにもおすすめのスイーツを取り揃えています。

「Buttery（バター）」は、名前のとおり、バターにこだわった香り高いお菓子を作っています。このたび、松坂屋名古屋店のポップアップストアで期間限定販売となるのは、各種クッキー缶や焼き菓子、彩り豊かなギフト商品です。サクサクと軽やかなクッキーを、60枚ぎっしりと敷き詰めた定番商品の『Buttery クッキー』。今回は、その新フレーバーとなるキャラメルも登場。『Buttery クッキーキャラメル』は、香ばしいキャラメルのコクとキビ砂糖の優しい甘さに、思わず笑顔になること間違いなし。他にも、ローストしたアーモンドがアクセントになった『Buttery クッキーアモンドショコラ』、厚めのクッキーにグラニュー糖がきらりと輝く『Buttery クッキーダイヤモンド』、3種類のクッキーを贅沢にアソートした『Buttery クッキーリュクス』もご用意しています。

さらに、北海道バターの味わい豊かな『朝焼きフィナンシェ』。フランス産発酵バターと北海道バター、ラム酒を使った『朝焼きバタリーカヌレ』は、大きめのサイズ感で食べ応えも抜群。外はカリッと、中はもっちりとした独特の食感が楽しめます。また、バタリーサンドや、カラフルなボックスに焼き菓子やクッキーを詰め合わせたギフト商品も多数取り揃えています。期間限定のポップアップストアで、Buttery スイーツをお楽しみください。



## ■販売場所・期間

開催場所 | 松坂屋名古屋店 本館地下1階・赤福前特設会場

開催期間 | 2026年2月18日(水)～2026年2月24日(火)

営業時間 | 10:00～20:00 (松坂屋名古屋店の営業時間に準ずる)

## ■松坂屋名古屋店販売商品 (価格はすべて税込価格)

### 《クッキー缶》

Buttery クッキー (60枚入り) : 3,240円

Buttery クッキーキャラメル (60枚入り) : 3,240円

Buttery クッキーアマンドショコラ (48枚入り) : 3,480円

Buttery クッキーディアマン (18枚入り) : 3,780円

Buttery クッキーリュクス (81枚入り) : 4,860円

### 《焼き菓子》

朝焼きフィナンシェ : 1個 340円

朝焼きバターリーカヌレ : 1個 430円

ティグレ : 1個 390円

### 《ギフト商品》

バターリーサンド 3個入り (柚子／抹茶／キャラメルりんご) : 1ケース 1,200円

フィナンシェ 4個入り (フィナンシェ／フィナンシェショコラ) : 1,680円

くるみメープルクッキー : 1ケース 800円

フルセック (サブレなど3ケース入り) : 2,400円 など

※写真はイメージです。上記の他にも多数商品を取り揃えております。

※全商品とも、1日の販売個数に限りがございますのでご了承ください。





#### ■Buttery（バターリー）とは

フランス産発酵バターや北海道バターなど、こだわりのバターを使用した香り高いスイーツを取り揃えた名古屋の洋菓子店。季節ごとの旬の味わいととも、からだにも心にも優しいお菓子を届けています。

Buttery ホームページ：<https://www.buttery.jp>

Buttery オンラインショップ：<https://www.buttery.jp/p/search>

Buttery 公式 Instagram：<https://www.instagram.com/buttery.jp>

#### ■本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼

Buttery 広報担当：株式会社プラス 谷村 / 052-571-3322（平日 10 時～17 時）