

各位

2026年3月4日



【Buttery】芳醇なフランス産発酵バターを味わう『ポルボローネ』や小麦胚芽入りメープルクッキー缶など3月の新商品が登場！

ホワイトデーギフトにもおすすめの新たなクッキー缶が新発売。
バター2種類の味わいを食べ比べできる、サクほろ食感の『ポルボローネ』。
さらに、新作の『バタークッキーメープル』や『バターサンド』も登場。



【Buttery】芳醇なフランス産発酵バターを味わう『ポルボローネ』や小麦胚芽入りメープルクッキー缶など3月の新商品が登場！

名古屋駅から徒歩6分。大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む、バターにこだわる洋菓子店「Buttery（バター）」。

このたびButtery店頭・オンラインショップでは、3月9日（月）より『Buttery ポルボローネ』が新発売となります。フランス産発酵バター&国産発酵バターを贅沢に使った、サクほろ食感の焼き菓子を、クッキー缶にたっぷりと詰め合わせました。また、ホワイトデーギフトにぴったりの『Buttery クッキーメープル』や『バターサンド（ピスタチオ／アールグレイ／苺）』も登場しています。

3月9日（月）より新発売となるのは、『Buttery ポルボローネ』です。スペインの伝統菓子“ポルボローネ”は、サクッ、ほろっ、とした食感と口どけの良さが魅力。今回はそれぞれのバターを生かした2種類のポルボローネを作り、一つのクッキー缶にアソートしました。芳醇でコクのある味わいと、豊かな香りが特徴的なフランス産発酵バター（AOP）。粉糖の甘さとも相性抜群のミルクィな国産発酵バター。バターの味わいを食べ比べできる、贅沢な一箱となっています。

また、オレンジのリボンが心躍る新商品『Buttery クッキーメープル』も3月から新発売。生地に香ばしい小麦胚芽とメープルシロップをあわせ、上品に仕上げました。軽やかなクッキーをぎっしりと敷き詰めたクッキー缶は、たいせつな方への贈り物にもぴったり。

さらに『バターサンド』には、春の訪れを感じる期間限定フレーバーが登場。刻んだピスタチオがアクセントになった「ピスタチオ」、炒った茶葉をバターとあわせた「アールグレイ」、いちごピューレの優しい甘さ広がる「苺」。カラフルな3種類のバターサンドを詰め合わせ、まるでコフレのように可愛いボックスが完成しました。ホワイトデーギフトやカフェタイムのおともに、ぜひButteryの春スイーツをお楽しみください。



■商品情報

商品名 | Butterly ポルボローネ

販売開始 | 3月9日(月)～

※Buttery店頭・オンラインショップにて販売

価格 | 2,150円(税込)

内容 | ポルボローネ 24個(フランス産発酵バター12個/国産発酵バター12個)、オリジナルクッキー缶

商品名 | Butterly クッキーメープル

販売開始 | 3月1日(日)～

※Buttery店頭・オンラインショップにて販売

価格 | 3,480円(税込)

内容 | メープルシロップ香るクッキー51枚、オリジナルクッキー缶

商品名 | バタリーサンド

販売開始 | 3月1日(日)～

※Buttery店頭・オンラインショップにて販売

価格 | 3,650円(税込)

内容 | バターサンド9個詰め合わせ、オリジナルクッキー缶
(ピスタチオ3個/アールグレイ3個/苺3個)

※写真はイメージです。

※Buttery の販売商品は、店舗ごとに異なります。一部取り扱いがない店舗がございますので、ご了承ください。

※Buttery では、上記商品の他にも期間限定商品を多数ご用意しております。

※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。



■店舗情報

店名：Buttery（バッテリー）本店

所在地：愛知県名古屋市西区名駅 2-23-14 VIA141 1階（名古屋駅徒歩6分）

TEL：052-564-3553

営業時間：10：00～18：00 ※毎週火曜・水曜定休

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）

