

各位

2026年6月29日



【Buttery 本店】 レモン香るクッキー缶&まるごと桃タルトなど
フレッシュな夏の新作スイーツ 7月2日より新発売！

バターにこだわる洋菓子店「Buttery (バター) 本店」では、爽やかなレモンの『Buttery クッキー (シトロン)』や数量限定の『まるごと桃タルト』『桃ミルフィーユ』など夏の新作スイーツが登場！



【Buttery 本店】レモン香るクッキー缶&まるごと桃タルトなど
フレッシュな夏の新作スイーツ 7月2日より新発売！

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) 本店」では、夏のフレッシュな新作スイーツが登場します。7月2日(木)より発売となるのは、淡いブルーのクッキー缶に入った、レモン香る『Buttery クッキー (シトロン)』です。また、旬の桃を贅沢に使った『まるごと桃タルト (数量限定)』『桃ミルフィーユ (数量限定)』も期間限定で販売いたします。

Buttery クッキーシリーズの中でも人気の高かった『Buttery クッキー (シトロン)』が、このたびリニューアルして登場。薄く焼きあげたクッキーはサクサクとした食感はもちろん、北海道バターの風味を存分に味わうことができます。また生地には、レモンピールやレモン汁を合わせ、夏にぴったりの爽やかなクッキーに仕上げました。淡いブルーのクッキー缶にたっぷり60枚入っているので、夏ギフトとしてもおすすめです。

さらに、桃尽くしの数量限定スイーツも本店店頭にて販売いたします。『まるごと桃タルト (数量限定)』はその名の通り、桃を1玉まるごと使用した贅沢な一品。タルト生地に、生クリームとカスタードクリームを合わせたディプロマットクリームを絞り、コンポートした白桃をごろっとのせました。柔らかくジューシーな桃、本来の味わいを楽しめるスイーツとなっています。

他にも、フランス産発酵バターを使ったコクのあるパイ生地に、フレッシュな桃とディプロマットクリームを合わせた『桃ミルフィーユ (数量限定)』など、旬を楽しめる期間限定商品を多数ご用意しています。

この夏のカフェタイムや手土産に、Buttery の新作スイーツをぜひご賞味ください。



■商品情報

商品名 | Buttery クッキー (シトロン)

販売開始 | 7月2日 (木) ~

※Buttery 本店・Buttery 大名古屋ビルディング店・オンラインショップにて販売

価格 | 3,780 円 (税込)

内容 | レモン香るクッキー60枚入り・オリジナルクッキー缶

商品名 | まるごと桃タルト 【数量限定】

販売開始 | 7月2日 (木) ~

※Buttery 本店にて販売・ご予約不可

価格 | 1,512 円 (税込) /1個

内容 | コンポートした桃をまるごと1玉のせたタルト

商品名 | 桃ミルフィーユ 【数量限定】

販売開始 | 7月2日 (木) ~

※Buttery 本店にて販売

価格 | 756 円 (税込) /1個

内容 | フレッシュな桃とフランス産発酵バターのパイ生地をあわせたミルフィーユ

※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。今回ご紹介した商品は「Buttery 松坂屋名古屋店」「Buttery 名駅桜通店」「Buttery ららぽーと安城」「Buttery そよら鈴鹿白子」での販売予定はございませんのでご了承ください。

■店舗情報

店舗名 : 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 定休日 : 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>

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)