

各位

2026 年 9 月 14 日



【Buttery 本店】濃厚な塩キャラメルマドレーヌなど、
「甘じょっぱ×バター」秋スイーツが新発売！

バターにこだわる洋菓子店「Buttery（バター）本店」では、新商品『塩キャラメルマドレーヌ』『生バター
サンド〜洋梨&アールグレイ（数量限定）』を販売中。伊勢醤油を使ったリーフパイギフトボックスも登場！



【Buttery 本店】濃厚な塩キャラメルマドレーヌなど、
「甘じょっぱ×バター」秋スイーツが新発売！

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（バタリー）本店」では、秋らしい新商品が登場しています。9月3日（木）より新発売となったのは、北海道バターのマドレーヌにキャラメルソースと格蘭ドの塩をあわせた『塩キャラメルマドレーヌ』。ふんわり食感と甘じょっぱさがクセになる一品です。さらに、塩キャラメルソース入りの『生バターサンド～洋梨&アールグレイ（数量限定）』や、『リーフパイギフトボックス（伊勢醤油）※オンライン販売あり』などの新作も勢揃い。この秋はButteryの甘じょっぱスイーツをお楽しみください。

9月より「Buttery（バタリー）本店」で新発売となったのは『塩キャラメルマドレーヌ』です。店内のオーブンで丁寧に焼き上げるマドレーヌは表面は美しいきつね色、ふんわり優しい食感が魅力です。今回は、北海道バターを使った生地キャラメルソースを練りこみ、さらにマドレーヌの中央に、キャラメルソースと格蘭ドの塩を入れて焼き上げます。濃厚でコクのある甘いキャラメルソースと、ほのかな塩味は相性抜群。甘じょっぱ好きには堪らない新商品です。

また、Butteryでは旬のフルーツを使ったケーキなどのスイーツも数量限定で販売しています。秋限定の『生バターサンド～洋梨&アールグレイ（数量限定）』は、茶葉入りの北海道バタークリームと洋梨のコンポート、塩キャラメルソースを、国産発酵バターのクッキーでサンド。風味豊かな、贅沢スイーツが完成しました。

他にも、ギフト商品として『リーフパイギフトボックス（伊勢醤油）』が新発売。パイ生地グラニュー糖とカソナードをかけて焼いた後、まろやかで深い旨みの伊勢醤油を軽く吹きかけて、さらに焼き上げます。サクサク食感と、甘さの中にほんのりと醤油の風味を楽しめる、上品な一品が完成しました。華やかなオリジナルギフトボックスに6枚入りなので、プレゼントや手土産にぴったりです。なお、『リーフパイギフトボックス（伊勢醤油）』はButtery本店の他、Buttery松坂屋名古屋店や、オンラインショップでもお買い求めいただけます。



■商品情報

商品名 | 焼きたて・塩キャラメルマドレーヌ

販売開始 | 9月3日(木)～

※Buttery 本店にて販売

価格 | 345 円(税込) /1 個

内容 | キャラメルソースとグランドの塩をあわせた北海道バターのマドレーヌ

商品名 | 生バターサンド～洋梨&アールグレイ 【数量限定】

販売開始 | 9月3日(木)～

※Buttery 本店にて販売

価格 | 890 円(税込) /1 個

内容 | アールグレイのバタークリーム、洋梨のコンポート、塩キャラメルソースをクッキーでサンド

商品名 | リーフパイギフトボックス(伊勢醤油)

販売開始 | 9月3日(木)～

※Buttery 本店・Buttery 松坂屋名古屋店・オンラインショップにて販売

価格 | 2,538 円(税込)

内容 | 甘さの中にほんのりと醤油の風味が楽しめるリーフパイ 6 枚入り、オリジナルギフトボックス

※写真はイメージです。また、今回紹介した商品は上記店舗以外では現在販売しておりません。Buttery の販売商品は店舗ごとに異なりますのでご了承ください。

■店舗情報

店舗名：Buttery（バターリー）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）

