

日本有数のターミナル駅東京・丸の内に(株)BAKE 新業態ブランドが誕生

“工房一体型”で新しいスタイルの土産菓子店

プレスバターサンド
バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」

2017年4月27日(木)グランドオープン

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長:長沼真太郎)は、自社として初となる土産菓子業態『PRESS BUTTER SAND(プレスバターサンド)』を、2017年4月27日(木)に日本有数のターミナル駅である東京駅丸の内南口構内にオープンいたします。



『PRESS BUTTER SAND』は、北海道産のフレッシュバターをたっぷり使い、バターそのものの味わいを楽しめるよう研究開発したバターサンドクッキーです。なめらかなバタークリームとキャラメルをサクサク感が特徴のクッキーで挟むことでそれぞれの素材の良さを引き出しました。クッキーはこの商品のために開発したオリジナルのプレス機を使い、和菓子の製法にルーツを持つ「はさみ焼き」を採用しています。

店舗は、土産菓子の店舗には珍しい工房一体型店舗となっており、焼きたての商品と日持ちの長い箱入りの商品 2種類をご用意いたしました。店頭ではクッキーをプレスする様子や、バタークリームをつめる様子もご覧いただけます。

店舗デザインは空間デザイナーの鈴木文貴氏が手掛け、クッキーをはさみ焼きするプレス機にも表現される『鉄の地肌 そのもの』をコンセプトに空間を構成しています。従来の土産店とは一味違った店構え、雰囲気醸し出し『PRESS BUTTER SAND』にも通ずる素材本来の姿と向き合い、本質を空間に表出させています。

【バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」概要】 URL: buttersand.com

商品名: 焼きたてバターサンド1個 / ¥150(税込) (賞味期限: 4日間)
バターサンド 6個入り / ¥900(税込) バターサンド 10個入り / ¥1,500(税込)
(賞味期限: 店頭お渡し時から 10日間)

所在地: 〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-9-1 JR 東京駅構内

営業時間: 8:00~22:00 電話番号: 03-4362-4147

オープン日: 2017年4月27日(木) *オープン日は 14:00 オープンとさせていただきます。

*焼きたてバターサンドは 1名様 4個までのご購入とさせていただきます。1日の販売数に限りがございますので予めご了承ください。

*焼きたてバターサンドのご提供は 9:00 以降となります。

■本件に関するお問い合わせ

株式会社BAKE PR担当: 芳賀・北村 TEL: 03-6450-4982 E-Mail: pr@bake.co.jp

SNSアカウント:

Instagram <https://www.instagram.com/pressbuttersand/>

Facebook <https://www.facebook.com/pressbuttersand/>

【商品詳細】



-Cookies

和の製法をルーツとした「はさみ焼き」

食感を追求しオリジナルのプレス機を開発、大量生産となるパッケージされた土産菓子には実現が難しい、和菓子の製造をルーツにもつ「はさみ焼き」を採用し、ひとつひとつ丁寧にプレスしています。北海道産オリジナルブレンドの小麦粉を使用し、フレッシュバター豊かな風味を楽しめる味わいと食感に仕上げています。

-Butter cream & Butter caramel filling

クリーム×キャラメルのおいしい味わい

北海道産フレッシュバターを使用した、濃厚なバタークリームと口どけなめらかなバターキャラメルの2層を挟み込みました。バター本来の風味が広がります。

-“Easy to bite” Structural design

食べやすさもおいしさのひとつ

挟んだときの柔らかいバタークリームがはみ出さないよう、クッキーをボックス型にして閉じ込みました。

表面に入った柄は力学的に食べやすく割れるように設計されています。

【Design】



空間デザイン: 鈴木文貴(やぐゆぐ道具店)

鉄の地肌そのものが生む美しさ。

鋼の包丁や鉄鍋、鉄道のレールにも見ることができる鉄素材は、使われることに研がれ、油分が染み、素材本来の姿が現れます。『PRESS BUTTER SAND』もまた「はさみ焼き」という鑄造の鉄そのものでクッキーを挟み焼く製法からできています。そのような「鉄の地肌そのもの」で空間を構成しています。金工職人がプレスし丁寧に磨き上げられた鉄。素材本来の姿と向き合い表層ではない本質を空間に表出させること。

『PRESS BUTTER SAND』が原料や製法に向き合い、飾らない本物を目指す姿勢に通じています。



Art director: 柿崎弓子(BAKE inc.)

デザインコンセプトは Artisanal Butter Sand。頑固なものづくりをする職人をイメージし、こだわりと手仕事の痕跡が感じられるデザインを目指しました。削ぎ落としたシンプルなロゴ、グレーのカラーリングは機能的でインダストリアルなイメージを創出し、溶鉄を思わせるビビッドオレンジは内に秘めた情熱を表しています。

【株式会社 BAKE とは】

株式会社 BAKE は「お菓子を進化させる」というステイトメントのもと、原材料や製造手法などお菓子作りの本質を掘り下げおいしさを追求することに加え、今の時代に合った商品、業態、デザインや販売手法を取り入れ「お菓子の可能性」を広げていくことを目指しています。現在では 5 つのブランドを展開。焼きたてチーズタルト専門店『BAKE CHEESE TART』は、2013 年の 1 号店オープン以降国内 14 店舗、海外 19 店舗をオープンし、年間で約 350 万個を販売しています。北海道で誕生したおいしさは日本のみならず海外でも愛されるブランドへと成長しています。そして 2014 年には焼きたてシュークリーム専門店『CROQUANT CHOU ZAKUZAKU』、2016 年には焼きたてアップルパイ専門店『RINGO』をオープンしました。その他オンラインでは、写真ケーキを日本全国へお届けする写真ケーキカスタムサービス『PICT CAKE』やデコレーションケーキの宅配サービス『click on cake』も運営。1Brand=1Product でおいしさを追求し、その価値を日本から世界へお届けします。

<会社概要> <http://www.bake-jp.com/>

- ・名称: 株式会社 BAKE(バイク) 英語表記: BAKE Inc.
- ・設立: 2013年 4月
- ・代表者: 長沼真太郎
- ・所在地: 〒108-0071 東京都港区白金台3-19-1 興和白金台ビル6F
- ・事業内容:
 - 1、写真ケーキカスタマイズサービス「ピクトケーキ」の運営 URL: <http://www.pictcake.jp/>
デコレーションケーキ宅配サービス「クリックオンケーキ」の運営 URL: <http://clickoncake.com/>
 - 2、焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」の運営 URL: <http://bakecheesetart.com/>
 - 3、シュークリーム専門店「クロックアンシュー ザクザク」の運営 URL: <http://zakuzaku.co.jp/>
 - 4、焼きたてカスタードアップル専門店「RINGO」の運営 URL: <http://ringo-applepie.com/>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当: 芳賀・北村 TEL: 03-6450-4982 E-Mail: pr@bake.co.jp