

【ザ・マスターbyバターバトラー】よりバターとナッツの香ばしさが 美味しさそそる「バターフィナンシェ」新発売！

至高のバタースイーツを追求！ザ・マスターbyバターバトラーより9月30日に
バターフィナンシェを新発売

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）は、
「THE MASTER by Butter Butler（ザ・マスターbyバターバトラー）」より待望の新商品
「バターフィナンシェ」を2022年9月30日（金）に発売いたします。

「THE MASTER by Butter Butler（ザ・マスターbyバターバトラー）」はバターが主役のス
イーツブランド「Butter Butler（バターバトラー）」から生まれた新業態です。様々な風味の
バターを厳選し、丁寧に、贅沢に、バター菓子に仕立てた逸品を取り揃えております。

バターフィナンシェは一級品として名高いAOPバター、その中でもヘーゼルナッツのような豊
かな風味のモンテギュールAOPバターを惜しむことなくたっぷりを使い丁寧に焼き上げたバター
フィナンシェです。ナッツは甘みと深みが出るようヘーゼルナッツをアーモンドに合わせてま
ろやかな香ばしさに仕立てました。

これからの季節はお好みのホットドリンクと一緒にティータイムのおともや、ちょっとした手
土産にもおすすめです。
ザ・マスター自慢のバタースイーツを是非この機会に是非お召し上がりくださいませ。



◆商品概要

- 【商品名】 バターフィナンシェ
- 【価格】 5個入 1,167円（税込）
- 【発売日】 2022年9月30日（金）
- 【販売店】 横浜高島屋店、あべのハルカス近鉄本店



◆商品情報

・バターケーキ



まるでポンドバターのような姿のバターケーキ。バタークリームは厳選した北海道産バターとフランス産ブルターニュ産発酵バターを独自にブレンドし、くちどけなめらかに。中にはラムレーズンバタークリームと軽やかなビスキュイの層を閉じ込め、贅沢な味わいに仕上げました。
※数量限定販売商品

1個入 3,240円（税込） ※要冷蔵

・ラムレーズンバターケーキ



フランス産バターが香るしっとりした生地にラムレーズンを閉じ込めました。ホワイトチョコレートとブラウンシュガーがコクとうまみを演出する、贅沢な味わいのバターケーキです。

3個入 1,080円（税込）

6個入 2,160円（税込）

・ラムレーズンバタークッキー



フランス産バターを使用した生地に、メープル味のシュトロイゼルを乗せて香ばしく焼き上げました。メープルの甘味とラムレーズンの酸味が効いた、深みのあるバタークッキーです。

4個入 951円（税込）

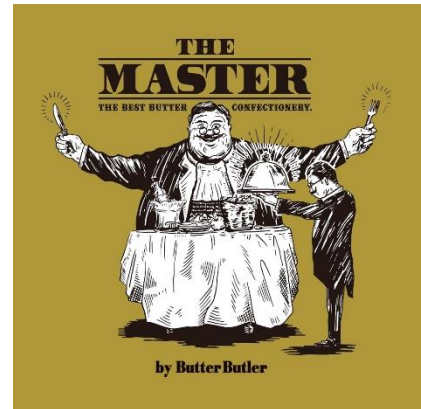
8個入 1,901円（税込）

◆ブランドコンセプト

“ご主人様がこよなく愛した、至高のバター菓子”

世界を股にかけるご主人様が世界中で出会った
様々な風味のバターを厳選し、丁寧に、贅沢に、
バター菓子に仕立て上げました。

ご主人様がこよなく愛した至高のバター菓子を、
ぜひお楽しみくださいませ。



◆店舗情報

ザ・マスターbyバターバトラー 横浜高島屋店
〒220-0005
神奈川県横浜市西区南幸1丁目6番31号
横浜高島屋地下1階 Foodies'Port2
TEL : 045-548-8232
営業時間 : 10:00~21:00



ザ・マスターbyバターバトラー あべのハルカス近鉄本店
〒545-8545
大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43 タワー館地1階
TEL : 06-6625-2113
オープン : 2022年9月30日 (金)
営業時間 : 10:00~20:30



※営業時間・休みは館に準ずる

◆公式サイト

ホームページ : <http://themaster.jp>
Instagram : https://www.instagram.com/themaster_official/
Twitter : https://twitter.com/THEMASTER_byBB
Facebook : <https://www.facebook.com/THEMASTERbyBB>

◆会社概要

<株式会社シュクレイ>

設立 : 2011年12月15日

本社所在地 : 東京都港区北青山1-2-7

展開ブランド : 東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、オリエンタル
ショコラ by コートクール、バターバトラー、ザ・マスター by バターバトラー、GENDY、ミルフィユメ
ゾン フランセ、フランセ、レモンショップ by フランセ、イチゴショップ by フランセ、キャラメルゴー
ストハウス、ベリーアップ!、ザ・テイラー、ネコシェフ、ココリス、ドレ、フィオラッチェ、ドローリー

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】
株式会社シュクレイ 企画開発部宛
メールアドレス : info@sucrey.co.jp 電話番号 : 0120-39-8507