

## バターが主役のスイーツブランド「Butter Butler (バターバトラー)」の ニューショップ オープンのお知らせでございます。

ご主人様！新宿ニューマンを本店とするバターバトラーが11月1日（金）より  
渋谷スクランブルスクエア エキュートエディション1階に  
待望のニューショップをオープンいたします。

おみやげに大好評いただいております一番人気の“バターフィナンシェ”をはじめ  
バトラー（執事）が、世界中から選りすぐった最高級のバターでお作りした、  
バターが主役のスイーツをご用意してございます。  
オープンを記念して、バターバトラー エキュートエディション渋谷店限定の  
新作もご用意し、ご主人様のご来店をお待ちしております。



### ◆店舗情報

バターバトラー エキュートエディション渋谷店

住所：〒150-6101 東京都渋谷区渋谷2丁目24番12号

渋谷スクランブルスクエア1階

TEL：03-3486-8288

OPEN：2019年11月1日（金）

営業時間：10:00～21:00

## ◆限定商品情報

渋谷店限定のバタースイーツをご用意いたしました。  
バターにこだわった新作でございます。  
一つずつお包みいたしますので、お土産にもおすすめです。



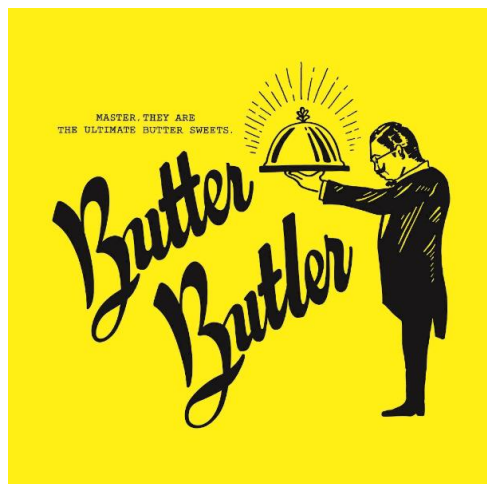
## ◆バターパイダマンド

爽やかな酸味の林檎入りクレームダマンドを特製のパイで包み、更に表面にも素材にこだわったクレームダマンドをのせて焼き上げてございます。中はジューシーに外はカリッと焼き目を付け香ばしく、バターの香りを引き立たせた、バター自信作をご堪能くださいませ。

1個 324円(税込)

## ◆ Butter Butler (バターバトラー) について

ご主人様。こちらバターが主役のお菓子でございます。「バターバトラー」は、世界中の産地から選りすぐったバターでお作りしたバターが主役のスイーツでございます。いつもはコクや香りを引き出したり、サクサクの食感を演出したり、陰ながら洋菓子のおいしさを支えている脇役のバターでございますが、この度はバターを主役に据えてお作り致しました。当家のパティシエの自信作を、是非ご賞味くださいませ。



## ◆ Butter Butler (バターバトラー) の代表的な商品について



### ◇バターフィナンシェ

スイス産の発酵バターとフランス産ゲラントの塩を使ったバターフィナンシェ。表はカリッと焼き上げ、中はメープルシロップを染み込ませ、しっとりと仕上げてください。

4個入 864円(税込)  
8個入 1,620円(税込)  
12個入 2,268円(税込)  
16個入 3,240円(税込)



### ◇バターガレット

フランス産の発酵バターとフランス産ゲラントの塩を使ったガレット。封を開けるとバターの香りが広がり、サクッホロッと口の中でほどける食感が特徴のフランス伝統菓子でございます。

9個入 972円(税込)  
18個入 1,944円(税込)

## ◆店舗情報

Butter Butler (バターバトラー) ニュウマン新宿店  
住所：〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-55  
JR新宿駅構内 NEWoMan SHINJUKU内2F エキナカ  
TEL：03-6380-1082  
営業時間：平日 8:30~21:30 土日祝 8:30~21:00  
アクセス：<https://www.newoman.jp/access/>

◆公式ホームページ：<https://butterbutler.jp/>

【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](mailto:info@sucrey.co.jp) 電話番号：0120-39-8507