



Buttery

Cake Shop
est. 2019

各位

2020年8月26日

バターにこだわる焼き菓子専門店「Buttery」

カヌレ5種類を贅沢に楽しむ「バターリー カヌレボックス」8/26新商品発売



名駅エリアのバターにこだわる焼き菓子専門店「Buttery(バター)」では、
2020年8月26日(水)より、新商品「バター カヌレボックス(5個入り)」を販売開始します。

フランス産発酵バター、北海道バターなど。厳選したバターを使用した、香り高いスイーツを取り揃える、焼き菓子専門店「Buttery(バター)」。

今回、新発売となるのは、店の人気No.1商品であるカヌレを5種類アソートしたボックスです。

店内にある工房で丁寧に手作りしている、バターの香りと独特の食感が特徴のカヌレ。日本に数台しかないButteryのスチームラックオーブンは、密閉性が高く、スチーム効果で素材全体を、しっとりと包み込むように焼き上げます。さらに、自動のラック回転で均等に熱が入ることで、外はカリッと、中はおもちりとした食感と、焼きむらのない美しいカヌレに仕上がります。

「バター カヌレボックス」には、発酵バターとラムの香りが引き立つ「カヌレ」とともに、シーズンごとに変わる季節のカ

ヌレ4種類を詰め合わせました。今月のカヌレボックスには、ほのかな苦みがクセになる「カヌレオカフェ」、北海道バターと酸味の相性が抜群の「オレンジカヌレ」、宝石のような見目がキュートな「フランボワーズカヌレ」、生地にもココナッツを練りこんだ「ココナッツカヌレ」が入っています。

さらに、オリジナルデザインのボックスも魅力の1つ。大人シックで洗練された、鳥をモチーフにしたデザインに合わせた、Butteryのロゴチャームも女性心をくすぐります。おうち時間でのカフェタイムはもちろん、誕生日のギフトや、手土産にも喜ばれること間違いなし。Buttery自慢のカヌレを贅沢に詰め合わせた「バター カヌレボックス」、ぜひ一度ご賞味ください。



｜ 商品名 ｜

バターリー カヌレボックス(5個入り)

｜ 販売開始 ｜

2020年8月26日(水)新発売

店頭・オンラインで販売

※数量限定販売となりますのでご了承ください。

｜ 価格 ｜

1,800円(税抜き)

｜ 内容 ｜

カヌレ5個(カヌレ、カヌレオカフェ・オレンジカヌレ・フランボワーズカヌレ・ココナッツカヌレ)、オリジナルカヌレボックス

※季節のカヌレは、シーズンごとに変更になります。

Butteryでは、お客様と従業員の安全を考慮し、下記対策を実施しています。ご理解、ご協力賜りますようお願い申し上げます。

《実施している対策》

- ・店内にはアルコール消毒液を設置し、定期的にアルコール消毒を実施しています。
 - ・館内は、空調設備や扉・窓の開放による換気を定期的に行っています。
 - ・全従業員に正しい咳エチケットの確認をはじめ、手洗い・うがい・アルコール消毒を徹底しています。
 - ・全従業員は出勤時に体温測定を行い、発熱の症状がある際は出勤停止としています。
 - ・食品の衛生管理を徹底するとともに、安全面を考慮し、食材に触れる従業員は、マスクと使い捨てのゴム手袋を着用しています。
- ※今後の状況や政府・地方自治体からの方針等を鑑みて、上記の対応を変更する可能性があります。

Cake Shop

Buttery

est. 2019

Buttery (バターリー)

愛知県名古屋市西区名駅2-23-14 VIA141 1階 [名古屋駅徒歩5分]

052 564 3553

BUTTERY.JP

📷 BUTTERY.JP

営業時間 | 10:30-18:30 毎週火曜・第3水曜日 定休

バターリーオンラインショップ <https://buttery.stores.jp/>

《本件に関するお問合せ・取材のご依頼》

株式会社プラス広報室:谷村 / TEL 052-571-3322(平日10:00~17:00)