

NEWS RELEASE

2025 年 11 月 17 日

各位

株式会社ドウシシャ

**【東京駅】ブリュレバタータルトの『東京高輪バタリスタ』が
11 月 20 日(木)より東京駅構内「東京みやげセンター」にて販売開始**

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中区、代表取締役社長：野村 正幸、以下 ドウシシャ)は、東京高輪を舞台にこれまでにない新たなバター体験を提供する新ブランド『東京高輪バタリスタ』から「ブリュレバタータルト」を 11 月 20 日(木)より東京駅構内の東京みやげセンターにて販売します。



東京高輪バタリスタ ブリュレバタータルト

「東京高輪バタリスタ」は、「T.D.Early (ティーディーアーリー)」「OIMO MERCI (オイモメルシー)」のスイーツブランドや、スイーツ専門店「amine (アマイン)」をプロデュースするドウシシャが東京本社を構える高輪の新たな名物として立ち上げたブランドです。

「毎日を少しだけ上質に。」をミッションに、新たな街、東京高輪を舞台にこれまでにない贅沢で特別なバタースイーツを提供していきます。

出張や旅行の際にも立ち寄りやすく、東京駅土産の定番から話題の商品が揃う東京駅一番街「東京みやげセンター」にて、話題の味をぜひお試しください。

【商品紹介】

バターの魅力を最大限に引き出した、上品な一口サイズの「東京高輪バタリスタ ブリュレバタータルト」

◆商品特長

ブランド第1弾となる「東京高輪バタリスタ ブリュレバタータルト」は、手でつまんで味わう贅沢バターを体験していただきたいと考え、上品なひとくちサイズに仕上げました。黄金色に焼き上げたバター香るタルト生地は、ひとくちで広がるサクサクの食感と豊かなバターの風味が魅力です。

スタイリッシュなスクエア型のタルトに、濃厚でなめらかなキャラメルチョコレートを贅沢に流し込みました。仕上げに表面を香ばしくブリュレした見立てに施し、ほろ苦さと甘みの絶妙なバランスを演出しました。

カリッとした表面、とろりとしたキャラメルチョコレート、サクッとしたタルト生地の3つの食感が楽しめます。

東京高輪からお届けする、新しいバターの贅沢をぜひご堪能ください。



価格 5個入 972円(税込) / 8個入 1,512円(税込)

◆パッケージデザイン

パッケージ天面のゴールドとオフホワイトのバランスが高級感とモダンさ、ナチュラルさをイメージ。

部分的に和柄をあしらひ、東京高輪の持つ歴史や文化を表現しました。

パッケージの花のような文様は、東京都港区の木「ハナミズキ」をモチーフにしています。



【販売情報】

販売場所：東京駅一番街「東京みやげセンター」

販売開始日：11月20日(木)

販売時間：9:00~21:00

販売商品：東京高輪バタリスタ ブリュレバタータルト5個入/8個入

販売価格：5個入 972円(税込) / 8個入 1,512円(税込)

【ブランドロゴ&ストーリー】

東京高輪バタリスタ

Mission of BUTTERISTA

— ミッション オブ バタリスタ —

「毎日を少しだけ上質に。」をミッションに、新たな街、東京高輪を舞台にこれまでにない贅沢で特別なバター菓子を提供していきます。

— 新たなカルチャーへ —

洗練された洋菓子に閉じ込めた高級感あふれるバターの香り。

日本の繊細さと、これまで育まれてきた伝統や文化に

最新の技術とテクノロジーを融合。

東京高輪から全世界へ発信される新たな贅沢。



@TOKYO_TAKANAWA_BUTTERISTA

東京高輪バタリスタ Instagram : https://www.instagram.com/tokyo_takanawa_butterista/

【会社概要】

商号：株式会社ドウシシャ

代表者：代表取締役社長 野村 正幸

所在地：＜大阪本社＞ 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5

＜東京本社＞ 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46

＜東京本社第1ビル＞ 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立：1977年1月

資本金：49億93百万円

URL：<https://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel：0120-104-481（平日9：00～17：00）

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。