

News Release

2024年3月21日
東京ステーション開発株式会社**ゴールデンウィークの手土産におすすめ！東京駅「東京ギフトパレット」にクラフトバタースイーツ専門店「バターズ」がオープン！**
～人気ブランド「パティスリーキハチ」では累計360万本を売り上げたスイーツが復活～

東京駅八重洲北口改札を出てすぐ、手土産とお土産が揃う「東京ギフトパレット」（運営：東京ステーション開発株式会社、代表取締役社長：宇田川 享）に、2024年4月12日（金）、クラフトバタースイーツ専門店「バターズ」がオープンします。

また「パティスリー キハチ」では、累計360万本を売り上げたウエハースバーシリーズから「キャラメルウエハースバー」がパッケージを新たに復活するほか、こだわりのフィナンシェが有名な「アンリ・シャルパンティエ」からは規格外のバナナを使用した「銀座メゾンのプティ・フィナンシェ〈ショコラ・バナヌ〉」が東京エリア限定で発売されるなど、ゴールデンウィークに向けて東京のお土産にもピッタリなスイーツが登場します。



■ 商品紹介テーマ（一例）

- I. 東京駅で初の常設店！クラフトバタースイーツ専門店「バターズ」がオープン
- II. 人気ブランドから東京土産にもピッタリな新スイーツを発売

東京駅で初の常設店！クラフトバタースイーツ専門店「バターズ」がオープン

2024年4月12日（金）にクラフトバタースイーツ専門店「バターズ」の東京駅初となる常設店舗がオープン！世界中から特徴的なバターを探し歩き、選び抜いたバターとその仲間たちを堪能できるクラフトバタースイーツをお楽しみください。

■ ブランド紹介



バターズ ロゴ

Butters（バターズ）

バターを作る上で生まれる無脂肪乳などの副産物も大切に使用し、長年受け継がれた伝統的な製法を組み合わせたクラフトバタースイーツをお届けします。

代表商品『クラフトバターケーキ』は、過去2回、JAL 国内線ファーストクラスの一部路線において昼食時の茶菓として採用されました。

オープン日：2024年4月12日（金） 9:30

■ 商品紹介 (今後、価格改定の予定がございます)



クラフトバターケーキ

ニュージーランドで放牧され牧草を食べて育った生乳から作る「グラスフェッドバター」使い、食感の異なる2つの生地ガレット・ブルトンヌとフィナンシェにミルクジャムを挟み三層仕立てで焼き上げました。

表面のサクとした歯ざわりと、ミルクジャムがふんわりと膨らみ、生地の中にある空洞が生み出す食感の軽さも特徴のひとつです。

<内容量> 4個入/10個入 <価格> 1,458円 / 3,456円



バターミルクケーキ

ミルクとバターがハーモニーを奏でるフィナンシェ。コンデンスミルクとグラスフェッドバターと一緒に焦がし、フィナンシェ生地に混ぜ合わせて焼き上げました。ミルクの甘さとバターのコクがたくさん詰まっています。

<内容量> 3個入/6個入/12個入 <価格> 810円/1,296円/2,538円



クラフトバターサブレ

北海道別海町の指定酪農家の生乳をヨーロッパの伝統的な製法であるチャーン生産方式により、じっくりと時間をかけて発酵させて作られたバターが主役のサブレ。バター風味とコクをより強く感じられるよう焦がしバターをサブレにたっぷり入れ、ひとつ口の中に入れたら止まらなくなる贅沢な美味しさのサブレができました。

<内容量> 1本 <価格> 1,944円

人気ブランドから東京土産にもピッタリな新スイーツを発売

東京ギフトパレットの人気ブランドから東京土産にぴったりな新スイーツが登場します。ゴールデンウィークのお土産や帰省のお土産にぜひご利用ください。



キャラメルウエハースパー 【パティスリー キハチ】

累計360万本を売上げたウエハースパーシリーズから「キャラメルウエハースパー」がパッケージを新たに復活！

薄く軽い食感に焼き上げた生地となめらかなコーヒークリームを7層にサンドして、ビターキャラメルのシュガーコーティングで仕上げました。

ほろ苦いキャラメルの味わいと、コーヒークリームの豊かな香りをお楽しみください。

<内容量> 8個入/16個入 <価格> 1,280円/2,400円 <発売日> 4/25(木)～



銀座メゾンのプティ・フィナンシェ<ショコラ・バナヌ>

【アンリ・シャルパンティエ】

銀座にあるアンリ・シャルパンティエのカフェ「銀座メゾン」でデセールを愉しむようなお土産を。そんな想いから生まれたフィナンシェです。

バナナの最も美味しい瞬間をピューレにし、香りとおいしさを際立たせて相性の良いチョコレートと合わせました。SDGsへの取り組みとして規格外のバナナを使用しています。

<内容量> 2袋入/4袋入/8袋入 ※1袋2個入 <価格> 648円/1,296円/2,376円
<発売日> 4/1(月)～



<東京ギフトパレット限定> バターミルフィユ 【バターパトラー】

ヨーロッパでつくられた発酵バターを使用したバタークリームをキャラメリゼして黄金色に焼き上げたサクサクのパイでサンド。

軽い食感の中にコクと香りを感じられる逸品です。

<内容量> 5個入 <価格> 1,620円 <発売日> 発売中

■ 東京ギフトパレット概要

“つなぐ、いろどる”をコンセプトに、“人と人をつなぐ”手土産や東京土産が充実するほか、こだわりのお弁当を取り揃えた「プレシャスデリ東京」や「スターボックス」などが出店しています。

場 所：東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅八重洲北口
(東海道新幹線東京駅八重洲北口改札を出てすぐ)

営業時間：【平日】9:30~20:30 【土日祝】9:00~20:30

※年末年始の営業時間は下記 URL からご確認ください ※一部、店舗により異なります。

店 舗 数：39 店舗(2024年3月21日時点) ※下記 URL (特設サイト) よりご確認ください。

U R L：<https://www.tokyoeki-1bangai.co.jp/tokyogiftpalette/> (東京ギフトパレット 特設サイト)



※価格はすべて税込価格です。 ※本リリースの画像はイメージです。 ※本リリースの内容は変更になる場合があります。