

## BAKERS gonna BAKE!

2022年8月23日  
株式会社サザビーリーグ

和菓子の老舗「舟和」とコラボした新感覚の芋スイーツ&ドリンクや  
サクッ香ばしいかぼちゃ味、渋皮栗をのせたモンブラン仕立てなど、秋の味わいを発売

### 芋・栗・かぼちゃのスコーン&ドリンク

8月31日（水）発売

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）が運営するスコーン専門店「BAKERS gonna BAKE（ベイクーズ ゴナ ベイク）」では、東京・浅草の老舗和菓子店「舟和」とコラボレーションした新作スコーン&ドリンクなど、芋・栗・かぼちゃをテーマにした秋の限定商品を発売します。また、秋限定と定番のスコーンを詰め合わせた「オータムスコーンセット」もオンラインストア限定で発売します。



#### ● 和と洋の融合！世代を超えて愛される“芋ようかん”と小麦の甘み広がる“スコーン”がおいしいタッグ

今年の秋は、和菓子の老舗「舟和」とのコラボレーションが実現し、世代を超えて愛される東京土産の名物・芋ようかんをサンドしたケーキ感覚のスコーン2種と、ほうじ茶が香る芋ドリンクを発売します。

『「舟和」の芋ようかん＆発酵バターのスコーンサンド』は、芋ようかん、爽やかな酸味とコクが特徴の発酵バター、香ばしいアーモンドチュールを小麦の甘みが広がるスコーンでサンド。さつま芋の素朴で自然な味わいがダイレクトに楽しめます。そのままはもちろんのこと、スコーンがほんのり香り立つ程度にトースターで軽く焼くのもおすすめです。サクッと軽い食感の『ビスケットスコーンのバターサンド「舟和」の芋ようかん&メープル』は、メープル風味のバタークリームと一緒にサンドすることでよりスイーツ感がアップしています。

そのほか、新作「パンプキン&アーモンドスカッチ」や、昨年秋ご好評をいただいた「渋皮栗のモンブランプリンスコーン」も登場。芋・栗・かぼちゃが揃うこの時期だけのラインアップで、秋のティータイムを盛り上げます。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー 広報担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷 2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006 / MAIL [press@ivy-company.jp](mailto:press@ivy-company.jp)

## 和と洋の融合！老舗和菓子店「舟和」とコラボレーション



### NEW 秋限定

- 商品名：「舟和」の芋ようかんと発酵バターのスコーンサンド
- 価格：480円（税込）
- 販売場所：東京ギフトパレット店
- 販売期間：8月31日（水）～11月15日（火）

舟和の芋ようかんやさつまいもペーストを使用し、爽やかな酸味とコクが特徴の発酵バターとアーモンドチュイールをサンドしました。



### NEW 秋限定 冷やしておいしい

- 商品名：ビスケットスコーンのバターサンド  
「舟和」の芋ようかん&メープル
- 価格：300円（税込）
- 販売場所：東京ギフトパレット店
- 販売期間：8月31日（水）～11月15日（火）

小麦の甘みが広がるスコーンに舟和の芋ようかん、メープル風味のバタークリームをサンドしました。



### NEW 秋限定

- 商品名：「舟和」のお芋&ほうじ茶ラテ（アイス・ホット）
- 価格：各490円（税込）
- 販売場所：東京ギフトパレット店
- 販売期間：8月31日（水）～11月15日（火）

舟和のさつまいもペーストを使用し、香ばしいほうじ茶ティーラテを合わせました。

舟和

### 株式会社 舟和本店

創業明治35年。舟和の創業者小林和助の和菓子に対する精神を守り続け、時代と伝統を受け継ぎ技に磨きをかけ、自然の持ち味を生かせる原材料を使用した質の高い和菓子作りを目指している。

公式ホームページ：<https://funawa.jp/>

## 栗・かぼちゃ・ラムレーズンのスコーン



### NEW 秋限定

- 商品名：パンプキン&アーモンドスカッチ
- 価格：360円（税込）
- 販売場所：東京ギフトパレット店、オンラインストア
- 販売期間：8月31日（水）～ 11月15日（火）

パンプキンシナモンスコーンにサクサクとした食感の香ばしいアーモンドスカッチを加えて焼き上げ、キャラメルチョコレートをつッピングしました。

※オンラインストアでは、セット販売となります



### 秋限定

- 商品名：渋皮栗のモンブランプリンスコーン
- 価格：480円（税込）
- 販売場所：東京ギフトパレット店、オンラインストア
- 販売期間：8月31日（水）～ 11月15日（火）

カリッとしたキャラメルの食感が特徴のカスタードプリン味のスコーンに、風味豊かな渋皮栗餡をモンブラン仕立てに絞り、渋皮栗をまるごと一粒のせました。

※オンラインストアでは、セット販売となります

※オンラインストアでは、デコレーションが異なります



### 冷やしておいしい

- 商品名：ビスケットスコーンのバターサンド ラムレーズン
- 価格：280円（税込）
- 販売場所：東京ギフトパレット店
- 販売期間：8月31日（水）～ 11月15日（火）

小麦の甘みが広がるスコーンに発酵バターを使用した風味豊かで軽やかな口どけの特製ラムバタークリームと芳醇な香りのラム酒をたっぷりまとったラムレーズンをサンドしました。

※写真はイメージです



こだわりスコーンを、冷凍便で全国にお届け！

毎日食べても飽きのこない味わいの「バターミルクスコーン」など  
日常をちょっと楽しくする個性豊かなベーカースコーンを全国にお届けします。



NEW

オータムスコーンセット 2,400円 (税込)

- ・渋皮栗のモンブランプリンスコーン (季節限定) ×1
- ・パンプキン&アーモンドスカッチ (季節限定) ×1
- ・あんバタースコーンサンド フランス産発酵バター&北海道大納言 ×1
- ・バターミルクスコーン ×1
- ・ハニカムトフィースコーン×1
- ・チョコレート&アーモンド×1

※9/2 発送分より発売

※一部、店頭商品とデコレーションが異なります



NEW

アフタヌーンティースコーンセット 2,000円 (税込)

- ・バターミルクスコーン ×3
- ・紅茶&オレンジピールのスコーン ×3

※9/2 発送分より発売

ベーカース ゴナ ベイク 店舗概要

**BAKE&gonnaBAKE!**

ガラス越しに見える工房から漂う小麦粉と甘い砂糖の香り。  
厳選した素材を使って、丁寧に焼き上げたスコーンは、どれも素朴で味わい深く、何を食べようか迷うほど。  
日常をちょっと楽しくするスコーンに出会えます。

- 店舗名：ベーカース ゴナ ベイク 東京ギフトパレット
- 住所：東京都千代田区丸の内 1-9-1 東京駅八重洲北口「東京ギフトパレット」内
- 電話番号：03-6551-2332
- 営業時間：平日 9:30~20:30 土日祝 9:00~20:30
- 定休日：東京ギフトパレットに準じる
- 業態：工房一体型スコーン専門店 (テイクアウトショップ)