

連日完売！ 大人気的那須銘菓「バターのいところ」が  
11月2日(水)～15日(火)の2週間、博多阪急に出店します



食をテーマに社会課題を解決することを目的とした会社「株式会社GOOD NEWS (所在地: 栃木県那須町、代表取締役: 宮本吾一)」が手がける、那須発の話題の新銘菓「バターのいところ」が期間限定で博多阪急に登場。3回目の出店となる今回は、定番の「バターのいところ(ミルク)」「バターのいところ(チョコ)」をはじめ、4つの味(ミルク/チョコ/あんバター/塩キャラメル)がセットになったコンプリートBOX「バターのいところ THE GOLDEN BOX」、期間限定のスペシャルフレーバ「バターのいところ(ホワイトチョコ)」が登場します！

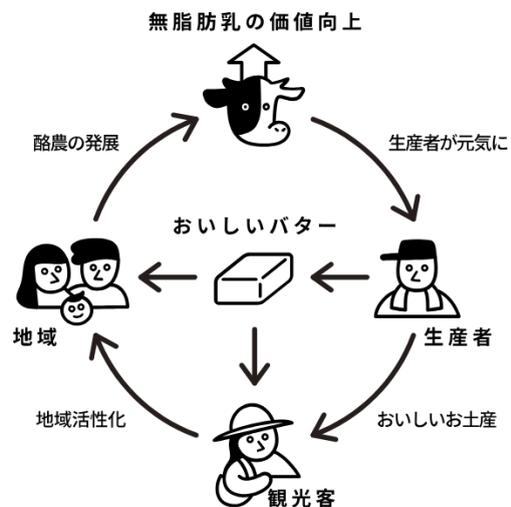
【取扱商品詳細】

- ・バターのいところ ミルク味(3枚入) : 972円
- ・バターのいところ チョコ味(3枚入) : 972円
- ・バターのいところ ホワイトチョコ味(3枚入) : 972円
- ・バターのいところ THE GOLDEN BOX  
(ミルク/チョコ/あんバター/塩キャラメル 各3枚入) : 3,564円
- ・いとこのラスク バターシュガー(3枚入) : 756円

## みんながうれしくなる“三方良し”のお菓子「バターのいとこ」って？



“ふわっ、シャリッ、とろっ”の3つの食感が楽しい「バターのいとこ」は、酪農王国でもある栃木県・那須で牧場を営む酪農家たちの愛情が詰まったおいしい牛乳からバターを作る際に、その大半としてバターと共に生まれるものの、安価に販売されてしまう「無脂肪乳」の価値を高めるために誕生したお菓子。



東京・代々木八幡の人気レストラン「PATH」のオーナーシェフ、後藤裕一氏監修の元、フランスの地方菓子「ゴーフレット」をベースに、バターがふわっと香り、やわらかな生地が無脂肪乳のミルクジャムを挟んだ、新感覚なスイーツになっています。おいしいお土産としてたくさんの方に食べていただくことで、酪農家たちはバターを作りやすくなり、そのクラフトバターで世の食卓がより豊かなものに。そして地域には雇用が生まれ、地域活性化にもつながっていきます。食べる人も、原料を作る酪農家も、お菓子を作る地域も、すべての人が笑顔になる那須のしあわせ新銘菓です。

## 冬季限定のスペシャルフレーバー「ホワイトチョコ」も登場！



「バターのいとこ」発売当初から全てのレシピ開発に携わるパティシエユニット「Tangentes」の後藤裕一氏と仲村和浩氏が味を監修。これまで私たちは、カカオ豆から作ったカカオパウダーを使用して「バターのいとこ(チョコ)」を製造してきました。そしてそのカカオパウダーを作る過程で出る“カカオバター”をも活用し、カカオをまるごと使い切ることができないかと検討を重ねて生まれたのが、冬季限定のスペシャルフレーバー「ホワイトチョコレート味」です。原料には、カカオ豆からカカオパウダーを作る過程で生まれるカカオバターと砂糖、スキムミルクを使用しています。一般的には脱臭処理をして流通されるカカオバターをそのまま使用し、本来の風味を生かしたレシピにすることで、ホワイトチョコレートらしいクリーミーな優しい甘味だけでなく、ほのかにカカオの香りを感じられる特別な味わいに仕上がりました。期間限定でお届けするスペシャルフレーバーを、福岡のみなさまにいち早くお届けします！

### 【出店概要】

会場: 博多阪急 地下1階 プロモーションスペース0

〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街1番1号

期間: 2022年11月2日(水)～11月15日(火)

営業時間: 10:00～20:00 ※営業時間が変更になる場合がございます

URL: <https://hh.hankyu-dept.co.jp/hakata/>

## ■「株式会社GOOD NEWS」について

私たちは、「食」をテーマに社会(地域)課題をデザインによって解決することを目的とした商品づくりやまちづくり、仕組みづくりを行なうスタートアップ企業です。チャウス、バターのいところで培ったノウハウを活かし、「大きな食卓」というビジョンのもと、あらゆる背景を持った人たちが食を通じて繋がる場所をつくり、つくり手も買い手も働き手も関わる人全てが幸せになれるコミュニティづくりを目指しています。

### 【会社概要】

社名: 株式会社GOOD NEWS(グッドニュース)

所在地: 栃木県那須郡那須町高久乙2905-25 / TEL: 0287-62-9022

代表者: 代表取締役 宮本吾一 / 設立: 2020年12月

### 【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社GOODNEWS 担当: 水野、田中、磯

TEL: 0287-62-9022

MAIL: [goodnews@chus-nasu.com](mailto:goodnews@chus-nasu.com)