



【初日で1,000個突破】 サブレを使わない透明バターサンド《GLASS》（グラス）が想定を大幅に上回る反響。

～透明なのにバターサンド？。写真映えする“冷たいバター”に注目集まる～



見えないくらい透明なバターサンド「風と光」

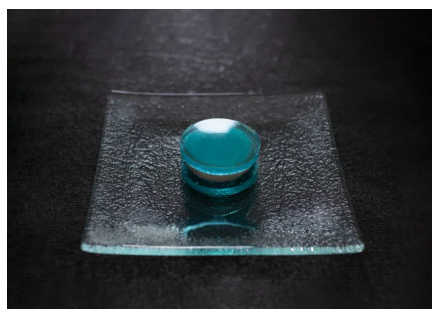
“食べるバター”という概念を提案してきたカノーブルは、2025年8月6日にサブレを使用しない透明バターサンド《GLASS》（グラス）シリーズを発表・販売開始し、発売初日で1,000個を上回るEC注文を記録いたしました。これは初回想定を大幅に上回る反響であり、現在も販売を継続しながら、製造体制の拡大を進めております。

本シリーズは、従来の「焼き菓子としてのバターサンド」から構造を一新し、日本で古くから伝わる錦玉（きんぎょく）技法を取り入れ、プールサレ（塩バター）練りものを挟んだ透明感ある菓子です。冷たくして食べる設計で、真夏のギフトや自分へのご褒美としても人気を集めています。

発売初日から想定を超える注文が相次ぎ、その美しいビジュアルから「きれい」「真夏にぴったり」といった声を多くいただいております。特に「透き通る見た目とバターギャップ」「写真映えする設計」といった要素が、視覚を重視する現代の消費スタイルと共鳴し、拡散の起点となっています。

商品について

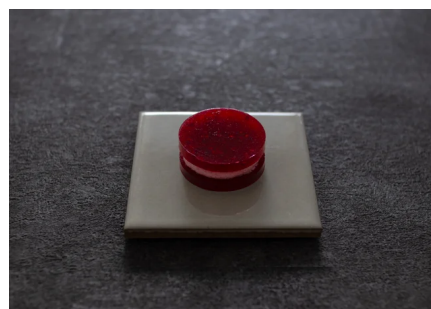
《GLASS》は「風と光」の他、「夏の空」「夏の太陽」「ひまわり」などを展開し、それぞれに異なる果実やリキュールの風味を重ねた視覚と食感と味覚の三重奏とも言える構成です。



夏の空を、ひとくちに。



ひまわりと夏の匂い。



太陽を閉じ込めたバターサンド。

「夏の空」：レモン風味の錦玉と塩バター

「ひまわり」：紅甘夏の錦玉とエルダーフラワー風味のバター

「夏の太陽」：フランボワーズの錦玉とバター

サブレやスポンジでは実現できない**透明感と冷涼感**を実現し、“バターを主役にしたい”という創業時からの思想を可視化したのがこの《GLASS》シリーズです。

カノーブルでは今後も、「食べるバター」「食のコスメティック」といった独自のコンセプトを軸に、既存の枠組みにとらわれない菓子体験を提案してまいります。

【商品情報】

ブランド名：CANOBLE（カノーブル）

シリーズ名：GLASS（グラス）

発売日：2025年8月9日

販売場所：東京工場：東京都目黒区八雲2-6-11

販売価格：各 278円～（税込）

保存方法：要冷蔵（10℃以下）

内容量：1個入（個別包装）

賞味期限：5日間

ECの発送方法：冷蔵便（冷凍可）

販売サイト：<https://depa.stores.jp/>

【ブランドについて】

CANOBLE（カノーブル）は、「食のコスメティック」として2011年に構想され、2018年に“食べるバター”を軸としたスイーツブランドとして再始動。素材の強さや甘さだけに頼らず、構造・温度・質感・香りといった感覚設計によって、菓子の持つ“見えない魅力”を表現するプロダクトを展開しています。

今回の《GLASS》シリーズは、その原点に立ち返り、バターを隠すことでバターを見せるという逆説的アプローチから生まれた、CANOBLEの思想を体現する作品群です。

公式ECサイトへ

Facebook <https://www.facebook.com/nationaldepart/>

Instagram https://www.instagram.com/nationaldepart_co_ltd/

ナショナルデパート東京工場

販売所：東京都目黒区八雲2-6-11

営業：不定休（12:00～17:00）

お問い合わせ：03-6421-1861

※営業時間・在庫については要電話確認

ナショナルデパート株式会社

本社：岡山県岡山市北区天神町9-2

ナショナルデパート株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/9836