

各位

2021年6月8日

Buttery
Cake Shop
est. 2019

バターサンドに芳醇な黒トリュフを合わせた贅沢スイーツ登場！

6/12より「トリュフバターサンド」新発売【Buttery】



バターサンドに芳醇な黒トリュフを合わせた贅沢スイーツ登場！

6/12より「トリュフバターサンド」新発売【Buttery】

名古屋駅から徒歩6分。大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む、焼き菓子専門店「Buttery（バター）」。発酵バターや北海道バターなど厳選したバターを使用した香り高いスイーツを取り揃えています。店内の工房で焼きあげた焼きたてフィナンシェや焼きたてカヌレ、バターサンドなどが人気のラインナップです。6月12日（土）に新発売となるのは、毎日売り切れ必至の人気商品「バターサンド」に黒トリュフを合わせた「トリュフバターサンド～Luxe～」。黒トリュフの芳醇な香りが楽しめる、新感覚のスイーツとなっています。

Butteryの工房で焼き上げた国産発酵バターのクッキーに、黒トリュフを合わせた北海道バタークリームをたっぷりと挟んだバターサンド。トリュフと相性の良い食材を入れた3種類のバタークリームをご用意しました。黒トリュフの香りとバターの風味を存分に楽しめる「トリュフ」、フランス産”オットソー・イラティ”チーズが相性抜群の「チーズ&トリュフ」、ダークチョコレートを使用した甘さ控えめの「チョコレート&トリュフ」。どれもトリュフ好きにはたまらない、甘すぎず、軽やかな口どけに仕上がりました。デザートとしてはもちろん、おうち時間のワインのお供にもおすすめ。

バターサンドの上には贅沢に黒トリュフのスライスを飾っているので、クッキー缶を開けた時のインパクトも抜群。また、オリジナルデザインのクッキー缶も魅力の1つ。上品な小花柄にゴールドのリボンをあしらった特別感のあるクッキー缶は、贈り物としても喜ばれること間違いなし。大切な方への手土産や父の日のギフトに。そして”贅沢”を意味する「Luxe」の名前の通り、おうち時間を贅沢に彩るスイーツとして、ぜひトリュフバターサンドをご賞味ください。

Buttery

商品名 | 「トリュフバターサンド〜Luxe〜」
販売開始：6月12日（土）より新発売 [期間限定]
店頭のみで販売・個数限定 ※オンライン販売未定
価格：5,400円（税込み）

内容：トリュフのバターサンド9個入り

- ・「トリュフ」3個
- ・「チーズ&トリュフ」3個
- ・「チョコレート&トリュフ」3個
（オリジナルデザインクッキー缶）



※通常の「バターサンド（苺パープ・ピスタチオ・ラムレーズン）」も販売しております。どちらも個数限定販売となりますので予めご了承ください。

Cake Shop *Buttery* est. 2019

Buttery（バター）

愛知県名古屋市西区名駅 2-23-14 VIA141 1階 [名古屋駅徒歩6分]

052-564-3553

<https://www.buttery.jp>

 [buttery.jp](https://www.buttery.jp)

営業時間 | 10:30-18:30 毎週火曜・第3水曜定休

バターオンラインショップ <https://buttery.stores.jp/>

《本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼》

Buttery 広報担当：株式会社プラス 谷村 / 052-571-3322（平日10時～17時）

Butteryでは、お客様と従業員の安全を考慮し、下記対策を実施しています。ご理解、ご協力賜りますようお願い申し上げます。

《実施している安全対策》

- ・店内にはアルコール消毒液を設置し、定期的にアルコール消毒を実施しています。
- ・館内は、空調設備や扉・窓の開放による換気を定期的に実施しています。
- ・全従業員に正しい咳エチケットの確認をはじめ、手洗い・うがい・アルコール消毒を徹底しています。
- ・全従業員は出勤時に体温測定を行い、発熱の症状がある際は出勤停止としています。
- ・食品の衛生管理を徹底するとともに、安全面を考慮し、食材に触れる従業員は、マスクと使い捨てのゴム手袋を着用しています。

※今後の状況や政府・地方自治体からの方針を鑑みて、上記の対応を変更する場合がございます。