

各位

2022年2月22日

Buttery
Cake Shop
est. 2019

新作「ピスタチオパウンドケーキ」入りのホワイトデーギフトボックスや
3個入りバターサンドなど、Butteryの期間限定商品を2月23日販売開始



新作「ピスタチオパウンドケーキ」入りのホワイトデーギフトアソートや
3個入りバターサンドなど、Butteryの新商品2月23日発売開始

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、バターにこだわった香り高いスイーツを多数取り揃えています。このたび、2022年2月23日(水)～3月14日(月)の期間限定販売となるのは、ピスタチオパウンドケーキやほうじ茶フィナンシェが入った「ホワイトデーギフトアソート」と、「バターサンド(3個入り)」です。

Butteryの人気焼き菓子を1箱で楽しめる「ホワイトデーギフトアソート」は、淡いミントグリーン限定デザインギフトボックスをご用意します。北海道バターを使った生地にピスタチオをたっぷり練りこんだ新商品「ピスタチオパウンドケーキ」は、フランボワーズの酸味もアクセントに。他にも、看板商品であるフランス産発酵バターをたっぷり使ったコクのある「フィナンシェ」、ほうじ茶の香ばしさとゆずジャムの相性が抜群の「ほうじ茶フィナンシェ」、ざくざくとした食感と北海道バターの味わいが楽しめる「ガレットブルトンヌ」など。計4種の焼き菓子を8個アソートしました。Buttery本店の店頭はもちろん、オンラインでもご購入可能です。



また、ホワイトデーシーズン限定で「バターサンド (3 個入り)」(店頭販売のみ) も登場します。通常は 9 個入りで販売しているバターサンドを、ちょっとしたギフトにもぴったりのサイズ感をご用意しました。国産発酵バターを使用したサクサク食感のクッキーに、バタークリームをたっぷり挟んだ「バターサンド」。ダークチョコレートで大人な味わいに仕上げた「チョコレート」、フリーズドライストロベリー酸味を活かした「ホワイトチョコ苺」、食感も楽しめる「ピスタチオ」の 3 種類を 1 つずつ詰め合わせました。大切な方へのプレゼントや手土産はもちろん、おうち時間のお共にどうぞ。

■商品情報

商品名：「ホワイトデーギフトアソート」

販売期間：2022 年 2 月 23 日(水)～3 月 14 日(月) ※定休日を除く

販売：Buttery 本店での店頭販売・オンライン販売

価格：2,730 円 (税込み)

内容：焼き菓子 8 個詰め合わせ・ホワイトデーギフトボックス [ミントグリーン]

(ピスタチオパウンドケーキ 2 個/フィナンシェ 2 個/ほうじ茶フィナンシェ 2 個/ガレットブルトンヌ 2 個)

商品名：「バターサンド(3 個入り)」

販売期間：2022 年 2 月 23 日(水)～3 月 14 日(月) ※定休日を除く

販売：Buttery 本店での店頭販売のみ

価格：980 円(税込み)

内容：バターサンド 3 個詰め合わせ・クリアケース

(チョコレート 1 個/ホワイトチョコ苺 1 個/ピスタチオ 1 個)

※通常の「バターサンド (9 個入り)」は、Buttery 本店店頭やオンラインショップでも購入可能です。

※全商品とも、1 日の販売個数には限りがございますので、ご了承ください。

※店頭では、ホワイトデー限定デザインのギフトボックス (ミントグリーン・ホワイト) をご用意しています。

※全商品とも、「バター名駅桜通店」での販売予定はございませんのご了承ください。

Cake Shop

Buttery

est. 2019

Buttery (バターリー)

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

バターリ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。

- ・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。

