

各位

2022年3月22日

Buttery
Cake Shop
est. 2019

春色に心ときめく！爽やかなオレンジ&いちごの「バッテリーサンド」など

春の新作バタースイーツを4月1日より新発売【Buttery】



春色に心ときめく！爽やかなオレンジ&いちごの「バターサンド」など

春の新作バタースイーツを4月1日より新発売【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、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4月1日(金)に販売開始となるのは、オレンジ・苺・アールグレイの新作「バターサンド」や、春を感じるバタースイーツの数々です。

「バターサンド」のクッキーには国産発酵バターを使用。Butteryの工房で焼き上げたサクサクとしたクッキーに挟むのは、北海道バターに3種類の新作フレーバーを組み合わせたバタークリームです。柑橘の爽やかさが際立つ「オレンジ」、ストロベリークリスピーやストロベリーチョコレートザクとした食感が楽しめる「苺」、茶葉を贅沢に使用した香り豊かな「アールグレイ」。コロんとしたサイズ感が可愛い、春色のバターサンドは、どれも甘すぎず、軽やかな口どけに仕上がりました。また、レトロな花柄に、マスタードカラーのリボンをあわせた、オリジナルデザインのクッキー缶も魅力の1つ。自分へのご褒美にはもちろん、春ギフトとしてもおすすめです。

また、Buttery自慢のバターを存分に味わえる、新作スイーツも新発売。「ブルモワルー〜ラムレーズン〜」(店頭販売のみ)は、看板商品「カヌレ」に、ふわりと軽い北海道バターのクリームをたっぷりコーティング。優しいバタークリームにラムレーズンが香る、大人の新感覚バターケーキが完成しました。他にも「桜のフィナンシェ」や「抹茶カヌレ」など、季節限定の商品が目白押し。可愛らしい見た目と、春を感じるフレーバーに、きっと心がときめくはず。おうちでのカフェタイムや、贈り物にぜひお役立てください。



■商品情報

商品名 | バタリーサンド

販売期間 | 2022年4月1日(金)～

店頭・オンラインにて販売

ご予約不可、お1人様2箱まで、要冷蔵

価格 | 3,240円(税込み)

内容 | バターサンド9個詰め合わせ・オリジナルデザインクッキー缶
(オレンジ3個 / 苺3個 / アールグレイ3個)

商品名 | ブールモワルー～ラムレーズン～

販売期間 | 2022年3月28日(月)～

店頭販売のみ、要冷蔵

価格 | 550円(税込み)

内容 | 北海道バターをたっぷりを使用した新感覚のバターケーキ

※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。

※「ブールモワルー～ラムレーズン～」 「桜のフィナンシェ」 「抹茶カヌレ」 は Buttery 本店での店頭販売のみとなります。全商品とも「バタリー名駅桜通店」での販売予定はございませんのでご了承ください。

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

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・伊藤 / 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。

