

各位

2022年7月27日

Buttery
Cake Shop
est. 2019

夏のさっぱりレモンカヌレ、8月1日から「カヌレボックス」に新登場！

旬のマンゴーを贅沢に使用したボックスケーキも販売スタート【Buttery】



夏のさっぱりレモンカヌレ、8月1日から「カヌレボックス」に新登場！
旬のマンゴーを贅沢に使用したボックスケーキも販売スタート【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(バタリー)」。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8月1日(月)から販売開始となるのは、新フレーバーのレモンが加わった「カヌレボックス」と、旬のマンゴーを贅沢に使用したボックスケーキです。

店内にある工房で丁寧に手作りしている、バターの香りと食感が特徴のカヌレ。日本に数台しかない Buttery のスチームラックオーブンは、密閉性が高く、スチーム効果で素材全体を、しっとりと包み込むように焼き上げます。さらに、自動のラック回転で均等に熱が入ることで、独特の食感と焼きむらのない美しいカヌレに仕上がります。そんな Buttery 自慢のカヌレを5種類アソートした、人気の「カヌレボックス」に「レモン」が新登場。さっぱりとしたレモンジャムの味わいが夏にぴったりのフレーバーとなっています。他にも、西尾の抹茶を使用した香り高い「抹茶」、生地に練りこんだ苺チョコレートの甘さと酸味が絶妙なバランスの「苺」、アールグレイの優しい味わいが楽しめる「紅茶」、ラムの香りが引き立つ「プレーン」を詰め合わせました。また、可愛いオリジナルギフトボックスも魅力の1つ。5個入り、10個入りともに、手土産や贈り物にも最適です。

さらに、「ボックスケーキ(マンゴー)」(店頭販売のみ・事前予約制)も登場します。北海道バターを使用したダイヤモンド生地タルトに、クリームチーズとカスタードを合わせたクリームを重ね、今が旬のマンゴーを一面に敷き詰めました。濃厚なマンゴーを贅沢に味わう、まるで宝石箱のようなケーキ。見た目も可愛い、夏の新作 Buttery スイーツを、ぜひお楽しみください。



■商品情報

商品名 | カヌレボックス
販売開始 | 2022年8月1日(月)～
店頭・オンラインにて販売 ※要冷蔵
価格・内容 | カヌレボックス5個入り：1,950円(税込)
(レモン1個/抹茶1個/苺1個/紅茶1個/プレーン1個)
カヌレボックス10個入り：3,800円(税込)
(レモン2個/抹茶2個/苺2個/紅茶2個/プレーン2個)

商品名 | ボックスケーキ(マンゴー)
販売開始 | 2022年8月1日(月)～
店頭のみ販売・事前予約制 ※要冷蔵
価格 | 8,500円(税込)
内容 | 北海道バターを使用したダイヤモンド生地のタルトに、
クリームチーズとカスタードを合わせたクリームを重ね、
旬のマンゴーを一面に敷き詰めたボックスケーキ。

※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。

※全商品とも、「バッテリー名駅桜通店」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。

