Cake Shop est. 2019

キャラメルりんご、柚子など冬の新作「バタリーサンド」が12月1日販売開始!

さらにクリスマス限定の贅沢バターサンドも登場!【Buttery】



キャラメルりんご、柚子など冬の新作「バタリーサンド」が12月1日販売開始! さらにクリスマス限定の贅沢バターサンドも登場!【Buttery】

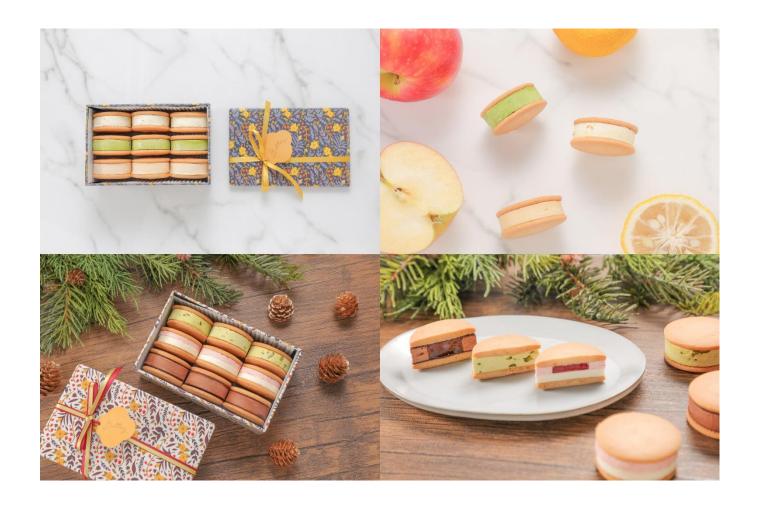
名古屋駅から徒歩 6 分。大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む、焼き菓子専門店「Buttery(バタリー)」。店内の工房で焼きあげた、フィナンシェやカヌレなどを提供できるのが Buttery 最大の魅力。フランス産発酵バターや北海道バターなど厳選したバターを使用した香り高いスイーツを多数取り揃えています。

このたび、2022 年 12 月 1 日(木)から販売開始となるのは、キャラメルりんご・柚子・抹茶が楽しめる冬の新作「バタリーサンド」です。また、2022 年 12 月 17 日(土)~12 月 26 日(月)までの期間限定で「バタリーサンド~Noël(ノエル)~」(店頭販売のみ)も販売します。

国産発酵バターを使用したサクサク食感のクッキーに、ふわりと軽いバタークリームをたっぷりと挟んだバタリーサンド。今回の新フレーバーは、キャラメルの甘さとりんごが相性抜群の「キャラメルりんご」や、さっぱりとした柚子ジャムがアクセントの「柚子」です。さらに、西尾の抹茶とフランス産ホワイトチョコレートが濃厚な「抹茶」を詰め合わせ、冬のお家時間を楽しめるスイーツに仕上がりました。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花柄クッキー缶も魅力の1つ。店頭はもちろん、オンラインショップでの購入も可能です。

また、クリスマス期間限定の特別な「バタリーサンド~Noël (ノエル)~」(店頭販売のみ)も販売します。チョコレートの食感とアプリコットジャムが特徴的な「ザッハトルテ」や、トロっとしたあまおう苺のジャムが入った「あまおう苺とホワイトチョコレート」、北海道クリームチーズとマスカルポーネを使用した「ピスタチオチーズケーキ」など、贅沢スイーツをイメージした限定フレーバーとなっています。自分へのご褒美にはもちろん、ご自宅でのクリスマスパーティーや手土産にも最適です。

この冬は、Buttery 自慢の2種類のバタリーサンドをぜひお楽しみください。



## ■商品情報

商品名 | バタリーサンド

販売期間 | 2022年12月1日(木)~

※店頭・オンラインにて販売

価格 | 3,240 円 (税込)

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

(キャラメルりんご3個/柚子3個/抹茶3個)

商品名 | バタリーサンド~Noël (ノエル) ~

販売期間 | 2022年12月17日(土)~12月26日(月)

※店頭販売のみ(予約可能)

価格 | 3,600 円 (税込)

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

(ザッハトルテ3個/あまおう苺とホワイトチョコレート3個/ピスタチオチーズケーキ3個)

※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

Duttery est. 2019

Buttery (バタリー)

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

O buttery.jp

営業時間 | 10:30-18:30 毎週火曜・第3水曜定休 バタ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:株式会社ブラス 谷村・伊藤 / 052-571-3322 (平日 10 時~17 時)

