

各位

2023年5月30日

Buttery
Cake Shop
est. 2019

マンゴーやブラッドオレンジなど、夏のひんやりバターサンド

6月1日より新発売！新作カヌレボックスも登場【Buttery】



マンゴーやブラッドオレンジなど、夏のひんやりバターサンド
6月1日より新発売！新作カヌレボックスも登場【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 (バターリー)」。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、2023年6月1日(木)から販売開始となるのは、パッションマンゴーやブラッドオレンジが入った夏の新作「バターリーサンド」と、キャラメルバナナのカヌレなど5種類をアソートした新作「カヌレボックス」です。

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ーリーサンド。今回の新作は、パッションフルーツの酸味とマンゴーの甘さが相性抜群の「パッションマンゴー」や、クリームにオレンジピールを混ぜあわせ爽やかに仕上げた「ブラッドオレンジ」、フランス産の塩で甘さを引き立たせた「ラムレーズン」の3種類を詰め合わせました。また、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。

さらに、夏を感じる「カヌレボックス」の新作も登場します。ラムの香りが引き立つ「プレーン」とともに、見た目も可愛いカヌレをアソート。バナナリキュールとキャラメルが濃厚な味わいの「キャラメルバナナ」や、さっぱりとした「レモン」。甘さとほろ苦さがちょうどいい「オレンジ」、西尾の抹茶を使った香り高い「抹茶」など5種類のカヌレを、鳥をモチーフにしたオリジナルデザインボックスに詰め合わせました。この夏は Buttery 自慢の新作スイーツを、ぜひお楽しみください。



■商品情報

商品名 | バタリーサンド

販売開始 | 2023年6月1日(木)～

※店頭・オンラインショップにて販売

価格 | 3,420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
(パッションマンゴー3個/ブラッドオレンジ3個/ラムレーズン3個)

商品名 | カヌレボックス

販売開始 | 2023年6月1日(木)～

※店頭・オンラインショップにて販売

価格・内容 | カヌレボックス 5個入り: 2,000円(税込)

(キャラメルバナナ1個/レモン1個/オレンジ1個/抹茶1個/プレーン1個)

カヌレボックス 10個入り: 3,900円(税込)

(キャラメルバナナ2個/レモン2個/オレンジ2個/抹茶2個/プレーン2個)

※Butteryでは、上記商品の他にも期間限定商品を多数ご用意しております。

※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。

※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)

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・伊藤 / 052-571-3322 (平日 10時~17時)

