

各位

2023年8月21日

*Buttery*  
Cake Shop  
est. 2019

トリュフにチーズやチョコレートを合わせた贅沢バターサンドが1箱で楽しめる

「トリュフバターサンド～Luxe～」9月1日より新発売【Buttery】



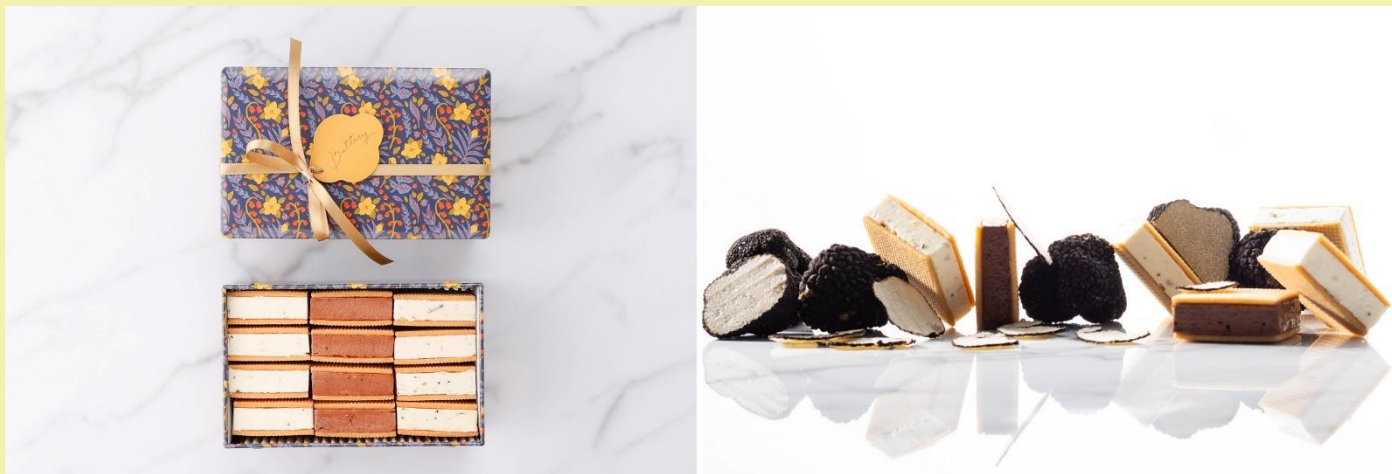
トリュフにチーズやチョコレートを合わせた贅沢バターサンドが1箱で楽しめる  
「トリュフバターサンド〜Luxe〜」9月1日より新発売【Buttery】

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)」。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9月1日(金)より「トリュフバターサンド〜Luxe〜」をバター店頭・オンラインショップにて販売いたします。また、8月25日(金)から、事前予約の受付もスタートいたします。

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挟んだ、当店自慢の「バターサンド」。

今回の新作「トリュフバターサンド〜Luxe〜」には、北海道バターのクリームに、芳醇なトリュフをたっぷりと合わせました。また、デザートとしてはもちろん、ワインやシャンパンのお供にもぴったりなフレーバーをご用意。香ばしいバターの味わいと塩味のアクセントが絶妙な「焦がしバター&トリュフ」。"オッソー・イラティ"を使った、爽やかで上品な甘さの「チーズ&トリュフ」。そして、フランス産チョコレートが濃厚な「チョコレート&トリュフ」。トリュフの香り、バターの味わいを存分に活かした贅沢なバターサンド3種類を、1箱で楽しんでいただくことができます。

ゴールドのリボンをあしらった、小花柄のクッキー缶も魅力の1つ。また、小ぶりで食べやすいサイズのバターサンドは、贈り物やホームパーティの手土産としても喜ばれること間違いなし。おうち時間を贅沢に彩るトリュフのバターサンドを、ぜひお試しください。



#### ■商品情報

商品名 | 「トリュフバターサンド～Luxe～（リュクス）」

販売開始 | 2023年9月1日（金）～

事前予約 | 店頭・オンラインショップともに事前予約制（予約商品）

8月25日（金）から事前予約の受付をスタートします。

※店頭予約…購入希望日の3日前までの要予約となります。

※オンラインショップ…事前予約状況はオンラインショップでご確認ください。

価格 | 6,800円（税込）

内容 | トリュフのバターサンド12個入り

（焦がしバター&トリュフ4個／チーズ&トリュフ4個／チョコレート&トリュフ4個）

※「トリュフバターサンド～Luxe～」は、1日の販売個数に限りがございます。

また、オンラインショップでの表記が「SOLD OUT」の場合は、恐れ入りますが再販売までお待ちください。

※「トリュフバターサンド～Luxe～」は、バター名駅桜通店での販売予定はございません。

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 / 052-571-3322（平日10時～17時）