

各位

2025 年 5 月 14 日

株式会社プラス

Buttery

[バ タ リ ー]



焼き菓子専門店「Buttery」が大丸東京店 ウィークリーセレクトスイーツにて
バターを楽しむバターリーカヌレ&フィナンシェを5月21日～期間限定販売



焼き菓子専門店「Buttery」が大丸東京店 ウィークリーセレクトスイーツにて
バターを楽しむバターリーカヌレ&フィナンシェを5月21日～期間限定販売

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取り揃える、名古屋の焼き菓子専門店「Buttery（バターリー）」。2025年5月21日（水）～5月27日（火）の期間限定で、大丸東京店1階ウィークリーセレクトスイーツに出店することが決定しました。バターの味わいを存分に楽しめる『バターリーカヌレ』や『フィナンシェ』。さらに、花柄のクッキー缶が可愛い『Butteryクッキー』などのギフト商品も販売します。

「Buttery（バターリー）」は、名前のとおり、バターにこだわった香り高いお菓子を作っています。Butteryのアトリエで焼き上げる、バター本来の風味を活かしたカヌレやフィナンシェ、クッキー。季節ごとの旬の味わいととも、からだにも心にも優しいお菓子を届けています。

このたび、大丸東京店で期間限定販売となるのは、フランス産発酵バター（AOP）と北海道バターを使用した看板商品『バターリーカヌレ』。密閉性の高いスチームラックオーブンで、外側はカリッと、中はもっちりとした食感に焼き上げています。通常のカヌレよりサイズが一回り大きいため、バターの味わいや、ラム酒の香りを存分に楽しんでいただくことができます。さらに、濃厚なバターの味わいと、ほのかな抹茶の苦みが相性抜群の『抹茶カヌレ』や、生地にホワイトチョコレートを合わせた『苺カヌレ』もラインナップ。どちらも季節限定フレーバーとなりますので、ぜひこの機会にお楽しみください。

また、北海道バターを贅沢に使用し、こだわりのオーブンで一つひとつ丁寧に焼き上げた『フィナンシェ』も販売いたします。フランボワーズの酸味がアクセントの『チョコフィナンシェ』や、ほろ苦いキャラメルが香ばしい『キャラメルフィナンシェ』もごさいます。



さらに、60枚のクッキーをぎっしりと詰めた『Buttery クッキー』もご用意しています。蓋を開けると、バターの豊かな香りが広がります。サクサク食感と優しい甘さで、何枚でも食べられる一品。レトロな花柄クッキー缶も魅力です。他にも、「バターサブレ」「ブルドネージュ」「メープルくるみクッキー」3種の焼き菓子を詰め合わせた『フルセックギフト』など、手土産はもちろん、自分へのご褒美にもぴったりの商品を多数取り揃えています。

■販売場所・期間

販売場所 | 大丸東京店 1階 ウィークリーセレクトスイーツ

出店期間 | 2025 年 5月21日（水）～5月27日（火）

営業時間 | 10:00～20:00（大丸東京店営業時間に準ずる）

■大丸東京店 1階 ウィークリーセレクトスイーツ販売商品

《焼き菓子》

バターカヌレ：430 円

抹茶カヌレ：390 円

苺カヌレ：380 円

フィナンシェ：340 円

チョコフィナンシェ：420 円

キャラメルフィナンシェ：360 円

《ギフト》

Buttery クッキー（クッキー缶）：3,240 円

フルセックギフト：2,400 円

※他にも、『フィナンシェ（3種）3個入りギフト』『フィナンシェ（4種）4個入りギフト』『スペシャリテ BOX7 個入り』を販売予定です。

※価格は全て税込価格、商品は全てテイクアウトのみとなります。

※全商品とも、1日の販売個数に限りがございます。

■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取り揃えた名古屋の焼き菓子専門店です。季節ごとの旬の味わいとともに、からだにも心にも優しいお菓子を届けます。

公式サイト（オンラインショップ）<https://www.buttery.jp>

Instagram <https://www.instagram.com/buttery.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 河瀬・谷村

052-571-3322（平日 10 時～17 時）

