

バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」
3種のチーズの深い香ばしさをを感じる新商品
「バターサンド〈チーズ〉」が東海エリア初上陸！
2021年11月24日(水)より松坂屋 名古屋店 POP UP ストア、
2021年12月15日(水)より松坂屋 静岡店 POP UP ストアにて販売！

株式会社BAKE(本社:東京都港区、代表取締役社長 CEO:山田 純平)が運営する、バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」は、2021年11月24日(水)～11月30日(火)の期間限定で松坂屋 名古屋店、2021年12月15日(水)～2022年1月4日(火)の期間限定で松坂屋 静岡店にPOP UP ストアを出店いたします。本POP UP ストアでは、東海エリア初登場となる「バターサンド〈チーズ〉」を限定販売いたします。



「バターサンド〈チーズ〉」は、PRESS BUTTER SAND の新商品として2021年10月1日より、公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」にて先行限定販売をスタートした商品です。発売以来多くの方にご支持いただいております。

バターサンド〈チーズ〉について

上質な味わいを求め、生地とフィリングの風味のバランスに真摯に向き合い、試行錯誤を重ねることで「バターサンド〈チーズ〉」は生まれました。特にこだわり抜いたのは、3種のチーズを混ぜ込んだクッキー生地の香ばしさと味わいです。チーズの塩味をお菓子として活かすため、バターキャラメルとバタークリームにひと手間をかけて、アクセントにはちみつを入れバランスよく仕立てました。サクサクとしたチーズクッキーの食感と、口に入れた瞬間にとろけるフィリングの味わいをお楽しみいただけます。

〈クッキー生地〉

バターサンドに合うようにチーズを配合したクッキー生地には、噛むほどに旨味が広がる“パルミジャーノ・レッジャーノ”、バターのようなコクのある風味とほのかな酸味のある“チェダー”、マイルドな口当たりの“エダム”の3種のチーズを使用。水分が少なく美味しさが凝縮されたセミハード～ハードタイプを掛け合わせ、チーズの濃厚さと奥行きを味わえるクッキー生地を生み出しました。はさみ焼きの技術を使い、高温のプレス機で焼き上げることで、開けた瞬間にチーズの香ばしさが感じられます。

〈フィリング〉

チーズクッキーの塩味とのバランスを考え、はちみつを使用した上品な甘さのバタークリームとなめらかなバターキャラメルとのハーモニーをお楽しみいただける、大人の方やチーズ好きの方にぜひ食べて頂きたい一品です。

〈パッケージ〉

パッケージは油彩画でチーズを表現した特別なデザインとなっております。バターサンド〈チーズ〉とセットで楽しんでいただくために、定番の「バターサンド」も数量限定の特別なパッケージでご用意いたしました。自分へのご褒美はもちろん、贈り物にもおすすめです。

【POP UP ストア 概要】 URL: <https://buttersand.com/news/cheese2021popup/>

■松坂屋 名古屋店 本館地下1階 菓子特設会場(〒460-8430 名古屋市中区栄三丁目16番1号)

期間:2021年11月24日(水)～11月30日(火)

■松坂屋 静岡店 本館地階ウィークリーグルメ(〒420-8560 静岡市葵区御幸町10番地の2)

期間:2021年12月15日(水)～2022年1月4日(火)

取り扱い商品:バターサンド〈チーズ〉/ 5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)

バターサンド 限定パッケージ/ 3個入 ¥756(税込)、5個入 ¥1,080(税込)

バターサンド〈黒〉/ 5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)

バターサンド〈白〉/ 5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)

※公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」でも取り扱っております。

URL:<https://bake-the-online.com/collections/press-butter-sand-complete7c>

■本件に関するお問い合わせ

株式会社BAKE PR担当 TEL:03-6450-4982 Email:pr@bake.co.jp

今後「バターサンド(チーズ)」を限定販売する POP UP ストアが全国を巡回いたします。サイトにて随時 POP UP ストア情報を公開してまいりますのでぜひご覧ください。

【PRESS BUTTER SAND について】

-Cookies

和の製法をルーツとした「はさみ焼き」

食感を追求しオリジナルのプレス機を開発、大量生産となるパッケージ化された土産菓子には実現が難しい、和菓子の製法をルーツにもつ「はさみ焼き」を採用し、ひとつひとつ丁寧にプレスしています。北海道産オリジナルブレンドの小麦粉を使用し、フレッシュバター豊かな風味を楽しめる味わいと食感に仕上げています。

-Butter cream & Butter caramel filling

クリーム×キャラメルの贅沢な味わい

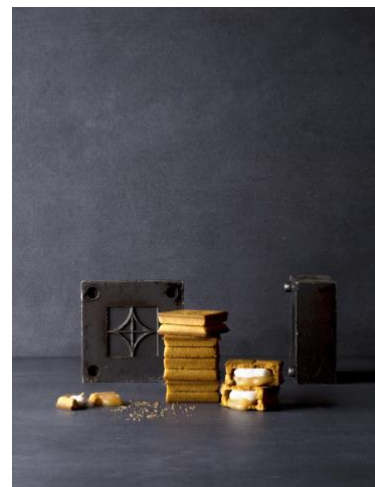
北海道産フレッシュバターを使用した濃厚なバタークリームと、ロどけなめらかなバターキャラメルの2層を挟み込みました。バター本来の風味が広がります。

-“Easy to bite” Structural design

食べやすさもおいしさのひとつ

挟んだときに柔らかいバタークリームがはみ出さないよう、クッキーをボックス型にして閉じ込めました。

表面に入った柄は力学的に食べやすく割れるように設計されています。



-Design

レギュラー商品「バターサンド」のパッケージには、プレス機の「鉄・熱・プレス」のエッセンスをデザインソースとし、テーマを「インダストリアル」に設定。シンプルなグレーをベースに、溶鉄をイメージしたビビットオレンジをアクセントにすることで静と動の対比を表現しました。同ブランドのこだわりをまっすぐに伝えることを目指し、機能的で余計なものを削ぎ落としながらも印象に残るデザインは、独自の世界観を確立しています。

【会社概要】URL:<https://bake-jp.com/>

・名称:株式会社 BAKE(ベイク) 英語表記:BAKE INC.

・創業:2013年4月

・代表者:代表取締役社長 CEO 山田 純平

・所在地:〒108-0071 東京都港区白金台 3-19-1 興和白金台ビル 6F

・事業内容:菓子の製造・販売、EC サイト「BAKE THE ONLINE (<https://bake-the-online.com/>)」運営、WEB メディア運営

・展開する9つの菓子ブランド

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1) 焼きたてチーズタルト専門店「BAKE CHEESE TART」 | URL: https://cheesetart.com |
| 2) シュークリーム専門店「クロッカカンシュー ザクザク」 | URL: http://zakuzaku.co.jp |
| 3) 焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」 | URL: http://ringo-applepie.com |
| 4) バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」 | URL: https://buttersand.com |
| 5) 焼きたてスイートポテトパイ専門店「POGG」 | URL: https://pogg-sweetpotatopie.com |
| 6) ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」 | URL: https://chocolaphil.com |
| 7) コンセプトチュアルストア「POSTBOX COOKIES」 | URL: https://postbox-cookies.com |
| 8) 薩摩スイーツ専門店「OIMON」 | URL: https://oimon.jp |
| 9) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」 | URL: https://soles-gaufrette.com |

■本件に関するお問い合わせ

株式会社 BAKE PR 担当 TEL:03-6450-4982 Email:pr@bake.co.jp