

バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」
「パキッ」「ねっとり」「とろり」の3つの食感が味わえる
2022年バレンタインコレクション『Chocolate Festa -trio-』
2022年1月15日(土)より販売開始

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、2022年のバレンタインコレクションを2022年1月15日(土)より展開いたします。



2022年の「PRESS BUTTER SAND」のバレンタインコレクションのテーマは『Chocolate Festa -trio-』。食感が異なるチョコレートをそれぞれ使用し、タブレットの「パキッ」、ガナッシュの「ねっとり」、チョコレートキャラメル「とろり」の3つの食感が味わえる商品をご用意いたしました。「PRESS BUTTER SAND」がお届けする、チョコレートの祭典をぜひお楽しみください。

新商品 ショコラバターサンド〈MAROU〉

ベトナムのチョコレートブランド「MAROU(マルウ)」とコラボレーションしたショコラバターサンド。バターキャラメルとバタークリームの中に、カムクワット(金柑)を使った「MAROU」のタブレットチョコを挟みました。冷蔵庫で冷やすことで、チョコレートのパキッとした食感をお楽しみいただけます。クッキー生地のサクサク感とチョコレートの食感が心地良いバターサンドです。



■使用したチョコレートについて

一つの産地のカカオのみを使用した「シングルオリジン」で作るチョコレートブランド「MAROU」。ベトナムの自然豊かな土壌で育てたカムクワット(金柑)を使ったタブレットチョコレートは、「MAROU」のこだわりであるきび砂糖の優しい甘みとカカオのフルーティーな香り、カムクワットのほのかな酸味が特長です。バターサンドと合わせることで、コクと酸味を同時に感じられる広がりのある美味しさが楽しめます。

■MAROUとは

「MAROU」はベトナムで生まれたビーントゥーパーチョコレートメーカー。2人のフランス人がベトナムを旅する中で出会った、高品質なベトナム産カカオ。このカカオに惚れ込んだ2人が2011年に創業しました。シングルオリジンチョコレートの原材料は、ベトナムの6つの地域で収穫されたカカオときび砂糖だけで作られています。

新商品 ガナッシュサンド〈フランボワーズ〉

美味しさの核は、ねっとり濃厚なフランボワーズガナッシュ。エクアドルのチョコレートブランド「República del Cacao(リパブリカ デル カカオ)」のホワイトチョコレートとバター、ラズベリーをふんだんに使用したガナッシュをクッキー生地にたっぷり挟みました。2層仕立てが特長のPRESS BUTTER SANDですが、1層の美味しさを堪能いただくこれまでにないサンドクッキーです。



■使用したチョコレートについて

サステナブルなチョコレートブランド「República del Cacao」のホワイトチョコレートは、希少なエクアドル産アリバ種のカカオ豆を使用。花のような香りとナッツのような苦み、しっかりとしたミルク感が特長です。このチョコレートを甘酸っぱいラズベリーに合わせることで、華やかで奥深いフランボワーズガナッシュが出来上がりました。

ホワイトチョコレートに使用したミルクは昔ながらの搾乳を採用。エクアドルの高地で取れるため非常に濃く、少し甘いバナナのような香りを感じます。ラズベリーの酸味をまろやかにしており、最高のバランスに仕上がりました。女性が主体となって酪農を行っている村から全てのミルクがきており、どこで作られたのか生産者の顔が見えることも強みです。

■República del Cacaoとは

エクアドル国内およびラテンアメリカのローカルコミュニティと協力し、農産物の品質改善や農家の人々の暮らしをサポートすることで、ラテンアメリカに根付いたファインカカオチョコレートを生産することをミッションとしているチョコレートメーカーです。

■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

バターサンド〈黒〉

こだわりは、厳選した2種類のコロンビア産チョコレートを使ったチョコレートキャラメル。ラム酒で香りをつけ、カカオの香ばしさとベストバランスを追求しました。チョコレートキャラメルとなめらかなバタークリームとの2層仕立てで、食べた瞬間に2つの美味しさがとろりと口の中にあふれ出します。カカオ本来の美味しさが詰まったバターサンドです。



コレクションボックス -trio-

ショコラバターサンド〈MAROU〉、ガナッシュサンド〈フランボワーズ〉、バターサンド〈黒〉の3種すべてを詰合せた期間限定のコレクションボックス。「パキッ」「ねっとり」「とろり」の3つの食感と、産地の異なるチョコレートの美味しさを一度に楽しめる贅沢なセットです。

パッケージについて

この祭典に合わせて、特別仕様のショッパーとボックスをご用意。ショコラバターサンド〈MAROU〉は金柑の、ガナッシュサンド〈フランボワーズ〉はラズベリーの実と葉をモチーフにデザインし、それぞれ実の部分にオーロラエフェクトの箔押しを施しました。個包装もシャイニーなグラデーションカラーで、上質なひとときに華を添えます。プレゼントはもちろん、自分へのご褒美にもおすすめのスペシャルボックスです。



おすすめのペアリング

「ショコラバターサンド〈MAROU〉」は、金柑を使ったチョコレートなのでストレートティーと合わせるとフレーバーティーのような華やかなマリナーージュを楽しめます。また、ホットミルクやカフェラテ、ミルクティーと合わせることでチョコレートのコクと酸味が引き立ちます。

「ガナッシュサンド〈フランボワーズ〉」は柑橘系のレモングラスやベルガモットなどが含まれるハーブティーとの相性抜群。クッキー自体の味わいを引き出すアールグレイや、酸味が少ないコーヒーに合わせても美味しくお召し上がりいただけます。赤ワインと合わせてとっておきのご褒美時間を過ごすのもおすすめです。

「バターサンド〈黒〉」は香り付けにラム酒を使用しているため、ラム酒を使ったカクテルや深煎りのコーヒーとのペアリングにするとより一層香りが引き立ちます。



限定店舗での焼きたて商品について

博多駅店とジェイアール名古屋タカシマヤ POP UP ストアでは、フィリングを125%に増量した「焼きたてバターサンド〈黒〉」を販売いたします。また、ジェイアール名古屋タカシマヤ POP UP ストア限定で、「焼きたてショコラバターサンド〈MAROU〉」と「焼きたてガナッシュサンド〈フランボワーズ〉」各日数量限定で販売いたします。ここだけでしか味わえない、作りたての商品を是非ご賞味ください。

【商品概要】URL:<https://buttersand.com/news/valentine2022>

商品名/価格: ショコラバターサンド〈MAROU〉	3個入 ¥1,134(税込)、5個入 ¥1,890(税込)
2種詰合せ〈MAROU・黒〉	6個入 ¥2,052(税込)
ガナッシュサンド〈フランボワーズ〉	3個入 ¥972(税込)、5個入 ¥1,620(税込)
2種詰合せ〈フランボワーズ・黒〉	6個入 ¥1,836(税込)
バターサンド〈黒〉	3個入 ¥864(税込)、5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)
コレクションボックス -trio-	15個入 ¥5,400(税込)

販売店舗: PRESS BUTTER SAND 国内全店舗、一部専売店舗、公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」

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

販売期間: 2022年1月15日(土)~2月14日(月)*無くなり次第終了

※商品や店舗により販売期間が異なる場合がございます。

※「ガナッシュサンド〈フランボワーズ〉」は2022年5月31日(火)までの販売を予定しております。

※羽田空港第2ターミナル店では「ガナッシュサンド〈フランボワーズ〉」「2種詰合せ〈フランボワーズ・黒〉」「コレクションボックス -trio-」の販売はございません。(12月15日現在)

※「バターサンド〈黒〉」は関東エリアの店舗とBAKE THE ONLINEで通年販売しております。

商品名/価格: 焼きたてバターサンド〈黒〉1個 ¥324(税込)

販売店舗: PRESS BUTTER SAND 博多駅店、ジェイアール名古屋タカシマヤ POP UP ストア

販売期間: 博多駅店/2022年1月15日(土)~2月14日(月)

ジェイアール名古屋タカシマヤ POP UP ストア/2022年1月20日(木)~2月14日(月)

商品名/価格: 焼きたてショコラバターサンド〈MAROU〉1個 ¥324(税込)

焼きたてガナッシュサンド〈フランボワーズ〉1個 ¥324(税込)

販売店舗: PRESS BUTTER SAND ジェイアール名古屋タカシマヤ POP UP ストア

販売期間: 2022年1月20日(木)~2月14日(月)*各日数量限定。無くなり次第終了

■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

【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む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

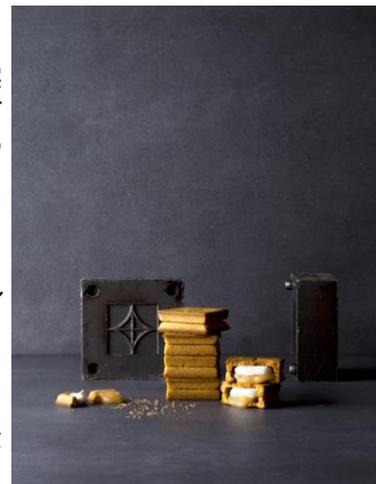
北海道産フレッシュバターを使用した濃厚なバタークリームと、ロドけなめらかなバターキャラメルの2層を挟み込みました。バター本来の風味が広がります。

-“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