

バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」から  
プレミアムな新ライン「プレスバターサンドギャラリー」が誕生  
ブランド初“冷やさないと味わえない”新作「バターサンド〈ラムレーズン〉」  
2022年4月27日(水)より公式オンラインショップ・POP UP ストアにて限定販売

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、4月27日(水)より新ラインとなる「プレスバターサンドギャラリー」をローンチいたします。

新商品として、「バターサンド〈ラムレーズン〉」を、公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」と原宿POP UPストア限定で販売いたします。

また、新ラインをいち早く体験いただける場所として、プレスバターサンドギャラリー 原宿POPUPストアを4月27日(水)~5月10日(火)の期間限定でオープンいたします。



#### プレスバターサンドギャラリーとは

プレスバターサンドギャラリーは、感性を刺激するお菓子を生み出すための実験・実践の場です。バターサンドの象徴的な形状である45mm×45mmの正方形をキャンパスに見立て、その中で出来る限りの表現に挑戦し、プレスバターサンドの新たな領域を探ります。

ダイナミック、ユーモア、独創的。それぞれのバターサンドが持つ個性は違えど、通底しているのは自由な精神と、それを下支える製菓の技術です。「これとこれをかけ合わせたら美味しいはず」という直感的な見立てを具現化する緻密さをもって、ギャラリーのバターサンドは完成の時を迎えます。

「これまでのバターサンドにはなかった素材をかけ合わせてみる」「常識的な配合量を一度逸脱してみる」、そんな遊び心も相まって生まれる芳醇な香りや贅沢な味わいは、「UNKNOWNなバターサンド」——バターサンドの既成概念の枠を超えた未知の感覚を伝えます。

またプレスバターサンドギャラリーでは、「食べる」という体験を立体的に体感できる試みも行います。オルタナティブな活動を通して生まれる、かつてない食体験をお楽しみください。

プレス  
バター  
サンド  
ギャラリー

#### ラムレーズン好きに捧ぐ、禁断のバターサンド

##### バターサンド〈ラムレーズン〉 新商品

包装を開けた瞬間からラムに浸れるバターサンド。水分量を上げられる要冷蔵商品という特性を活かし、ラム酒にたっぷり浸したラムレーズンをバタークリームにふんだんに入れ、さらにオーク樽で長期熟成した「デイトレヴューラム〈V.S.O.P.〉」を加えた、香り高い一品です。バタークリームにはカットしたカリフォルニアレーズンを、その上には大粒のゴールデンレーズンをそのまま乗せ、食感の違いと味の奥行きを出しました。外側のクッキー生地にもラム酒パウダーを使い、ラムをより感じられるように仕上げています。ラム酒とレーズンのかけ合わせがもたらす贅沢な味わい。食べ終わった後もラムの余韻が楽しめる、ラムレーズン好きに捧げるバターサンドです。



#### 旨味と濃厚さが凝縮された、至福のバターサンド

##### バターサンド〈チーズ〉

3種類のチーズを混ぜ込んだクッキー生地を高温のプレス機ではさみ焼きし、しっかり焼き目をつけました。チーズは、噛むほどに旨味が広がるパルミジャーノ・レッジャーノ、マイルドで後味さっぱりなエダム、バターのようなコクとほのかな酸味のあるチェダーの3種類を使用。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、チーズの濃厚さを味わえるザクほろ食感のクッキー生地を生み出しました。はちみつバタークリームとバターキャラメルの上品な甘さとのハーモニーが至福のひとつを贈ります。



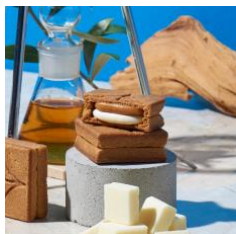
■本件に関するお問い合わせ

株式会社BAKE PR担当 TEL:03-6450-4982 Email:[pr@bake.co.jp](mailto:pr@bake.co.jp)



### カカオの香りに酔いしれる、漆黒のバターサンド バターサンド〈黒〉

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は、フローラルが香り立つハイカカオチョコレート、ブラウンシュガーをあわせたコクのあるチョコレートを厳選。ラムの貴婦人と呼ばれる、重厚で独特の風味をもつラム酒「ネグリタラム」で香りを付け、カカオの香ばしさと合わせることで華やかなアロマが溢れ出します。濃厚なチョコレートキャラメルとなめらかなバタークリームを2層仕立てをココアクッキーでサンド。クッキー生地も試作を重ね、ブラックココアとレッドココアを練り込み洗練されたブラックカラーに仕立てました。



### 優しさに包まれる瞬間、癒しのバターサンド バターサンド〈白〉

ホワイトチョコレートキャラメルのやさしい味わいに満たされるよう、体温でとろけていく口溶けを目指し、コロンビア産のカカオバターを使用したミルクィなホワイトチョコレートと、高級酒の「ディロントレヴェーラム〈V.S.O.P.〉」を加えました。クッキー生地には有機栽培のバニラビーンズから作られたバニラビーンズペーストを練り込み、バニラの甘い香りとラム酒の芳醇な風味でホワイトチョコレートキャラメルの美味しさが引き立つよう、繊細なバランスの調整を重ねました。

#### 【商品概要】URL:<https://buttersand.com/gallery/>

商品名/価格: バターサンド〈ラムレーズン〉	1個入 ¥324(税込)、5個入 ¥1,620(税込)、9個入 ¥2,916(税込)
バターサンド〈チーズ〉	1個入 ¥297(税込)、5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)
バターサンド〈黒〉	1個入 ¥297(税込)、5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)
バターサンド〈白〉	1個入 ¥297(税込)、5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)

販売場所: 公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」URL:<https://bake-the-online.com/collections/press-butter-sand-gallery>  
プレスバターサンドギャラリー 原宿 POP UP ストア

販売期間: 2022年4月27日(水)より

※BAKE THE ONLINE では1個入は販売いたしません。

※BAKE THE ONLINE ではオリジナル BOX 付きのコンプリートを取り扱っております。

#### 【プレスバターサンドギャラリー 原宿 POP UP ストア概要】

住所: 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 1-7-1 CUTE CUBE HARAJUKU 1F

期間: 2022年4月27日(水)~5月10日(火)

取り扱い商品: バターサンド〈ラムレーズン〉	1個入 ¥324(税込)、5個入 ¥1,620(税込)、9個入 ¥2,916(税込)
バターサンド〈チーズ〉	1個入 ¥297(税込)、5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)
バターサンド〈黒〉	1個入 ¥297(税込)、5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)
バターサンド〈白〉	1個入 ¥297(税込)、5個入 ¥1,404(税込)、9個入 ¥2,511(税込)
焼きたてバターサンド〈チーズ〉	1個 ¥280(税込)
焼きたてバターサンド〈黒〉	1個 ¥324(税込)

#### 【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」運営、WEB メディア運営

・展開する8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: <a href="https://cheesetart.com">https://cheesetart.com</a>
2) シュークリーム専門店「クロッカンシュー ザクザク」	URL: <a href="http://zakuzaku.co.jp">http://zakuzaku.co.jp</a>
3) 焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」	URL: <a href="http://ringo-applepie.com">http://ringo-applepie.com</a>
4) バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」	URL: <a href="https://buttersand.com">https://buttersand.com</a>
5) ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」	URL: <a href="https://chocolaphil.com">https://chocolaphil.com</a>
6) 薩摩スイーツ専門店「OIMON」	URL: <a href="https://oimon.jp">https://oimon.jp</a>
7) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」	URL: <a href="https://soles-gaufrette.com">https://soles-gaufrette.com</a>
8) バター和菓子専門店「八 by PRESS BUTTER SAND」	URL: <a href="https://hachi.buttersand.com">https://hachi.buttersand.com</a>

■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](mailto:pr@bake.co.jp)