

年間 2,500 万個を販売するバターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」  
店頭で焼き上げる「焼きたてバターサンド」が中部エリア初登場！  
**「PRESS BUTTER SAND 三越豊田店」**  
焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」東海エリア初となる常設店舗  
**「RINGO 三越豊田店」**  
2022年4月22日(金) グランドオープン

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」と焼きたてカスタードアップルパイ専門店「RINGO」は、2022年4月22日(金)に豊田市駅西口市街地再開発ビル T-FACE・A館2階「三越豊田」内にオープンいたします。「RINGO」は東海エリア常設店舗初出店、「PRESS BUTTER SAND」は東海エリア4店舗目となります。



「PRESS BUTTER SAND」では、定番の「バターサンド」に加え、中部エリア限定フレーバーとしてご好評いただいている「バターサンド(栗)」やその他ギフトにおすすめのセット商品を販売いたします。

また、中部エリアで唯一の工房一体型店舗として、中部エリア初登場となる「焼きたてバターサンド(各種)」を販売いたします。店舗の前を通る方々に、焼きたて商品の出来上がる様子を見て楽しんで頂けるような店舗体験をお届けいたします。

「RINGO」はこれまでに SNS 等でお客さまから東海エリアへの出店を望む声が多く、催事出店する度にご好評いただいております。この度満を持して常設店舗をオープンする運びとなりました。

ご自宅用やギフト、ビジネスのお手土産としてご利用いただき、地域の皆様に支持されるブランドを目指してまいります。

#### 【店舗概要】

<PRESS BUTTER SAND> URL:<https://buttersand.com/news/newopentoyota/>

店舗名 : PRESS BUTTER SAND 三越豊田店  
所在地 : 〒471-0026 豊田市若宮町 1-57-1 T-FACE A 館 2 階  
営業時間 : 10:00~20:00

通年販売商品:

バターサンド 5個入 ¥1,026(税込)/9個入 ¥1,836(税込)/15個入 ¥3,024(税込)  
バターサンド(栗) 5個入 ¥1,296(税込)/9個入 ¥2,322(税込)  
焼きたてバターサンド 1個 ¥200(税込)  
焼きたてバターサンド(フルーツナッツ) 1個 ¥270(税込)  
焼きたてバターサンド(つぶ苺) 1個 ¥270(税込)  
焼きたてバターサンド(小倉あん) 1個 ¥270(税込)

オープン記念商品:

バターサンド3種セット(白・檸檬) ¥2,160(税込)  
瀬戸内レモンやホワイトチョコキャラメルを使ったフレーバーに定番のバターサンドを含む、おすすめ3種をセットにいたしました。※各日30セット限定、無くなり次第終了。

<RINGO> URL:<https://ringo-applepie.com/news/newopentoyota/>

店舗名 : RINGO 三越豊田店  
所在地 : 〒471-0026 豊田市若宮町 1-57-1 T-FACE A 館 2 階  
営業時間 : 10:00~20:00  
通年販売商品: 焼きたてカスタードアップルパイ 1個 ¥420(税込)/4個セット ¥1,596(税込)



■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)

## 【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×キャラメルのおいしい味わい

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、口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

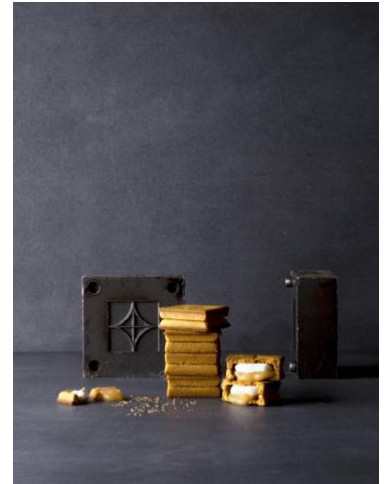
#### 食べやすさもおいしさのひとつ

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。



## 【RINGO について】

### ■カスタードクリームへのこだわり

一度パイ生地を焼いてからクリームを充填する”後入れ”製法を採用し、たっぷり入ったクリームがりんごの酸味をやさしく包み込みます。原材料には北海道産の牛乳を使い、なめらかでムラのないカスタードクリームを使用しています。

### ■パイ生地へのこだわり

たっぷりバターを折り込んだ自家製サクサク生地。

144層に重なったオリジナルのパイ生地。フレッシュバターを丁寧に折り込むことで、ふっくらサクサク食感を生み出します。

### ■りんごへのこだわり

旬の時期に収穫した青森県産「葉とらずりんご」などの国産りんごをフィリングにしています。2cm角のキューブ型にすることで、濃厚なカスタードクリームやサクサクのパイ生地と同様に存在感のあるゴロっとした食感を楽しむことができます。

### ■ファクトリーが売り場

工房一体型店舗から焼き立てをご提供します。お客様の目の前にはアップルパイがオーブンで香り良く焼きあがっていく様子が広がっています。



## 【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」運営、WEBメディア運営

・展開する8つの菓子ブランド

- |                                      |  |
|--------------------------------------|--|
| 1) 焼き立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) 焼き立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)