

バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」から誕生したプレミアムライン
「プレスバターサンドギャラリー」初の常設店舗が誕生！
「プレスバターサンドギャラリー 渋谷 東急フードショー店」
2022年6月1日(水)グランドオープン
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〉」など限定販売

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、プレミアムラインとなる「プレスバターサンドギャラリー」初の常設店舗となる「プレスバターサンドギャラリー 渋谷 東急フードショー店」を2022年6月1日(水)にオープンいたします。



「プレスバターサンドギャラリー」は、これまでのバターサンドにはなかった「素材を掛け合わせてみる」ことで生まれる、より贅沢な味わいや香りに出会える「PRESS BUTTER SAND」のプレミアムラインです。4月には原宿でPOP UP ストアを展開し、14日間で1万個以上販売するなど、注目を集める新ラインです。

「PRESS BUTTER SAND」は、今年でブランド誕生から5周年を迎えました。これからもより幅広いお客様へ、より幅広いシーンに合ったお菓子を提供していくために、これまで培ってきた知識から浮かぶ「この素材とこの素材を掛け合わせたら美味しいはず」という直感的な見立てを緻密に具現化した“個性派バターサンド”を取り揃える「プレスバターサンドギャラリー」を誕生させました。「プレスバターサンドギャラリー」初の常設店舗にぜひお越しください。



【商品ラインナップ】

地域限定として販売していた「バターサンド〈黒〉」や「バターサンド〈白〉」、昨秋期間限定で販売した「バターサンド〈チーズ〉」に加え、「プレスバターサンドギャラリー」の新商品として登場した、ブランド初の“冷やさないと味わえない”「バターサンド〈ラムレーズン〉」がラインナップ。

いずれも「プレスバターサンドギャラリー」限定の商品で、数種類の素材を使い贅沢な香りや味が楽しめる、遊び心のあるフレーバーとなっております。

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〉

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「ディロン・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ド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ときを贈ります。



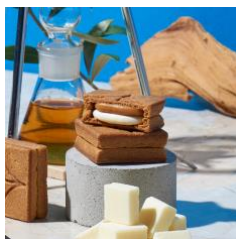
■本件に関するお問い合わせ

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



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 トレヴューラム<V.S.O.P.>」を加えました。クッキー生地には有機栽培のバナラビーンズから作られたバナラビーンズペーストを練り込み、バナ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。

【店舗概要】URL:https://buttersand.com/news/gallery_shibuya_2022/

店舗名: プレスバターサンドギャラリー 渋谷 東急フードショー店

所在地: 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-1 渋谷 東急フードショー①(渋谷マークシティ)1階

営業時間: 10:00~21:00

オープン日: 2022年6月1日(水)

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)

【プレスバターサンドギャラリーについて】URL:<https://buttersand.com/gallery/>

“45mm square canvas”

直感と緻密のバターサンド

バターサンドの象徴的な形状である45mm×45mmの正方形をキャンバスに見立て、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。



【PRESS BUTTER SAND について】URL:<https://buttersand.com/>

まっすぐ作る、まっすぐ伝える。

より良い材料を使い、しっかり手間をかけて、これからのお菓子を追求し続ける私たちからの新しい美味しさのギフト。それが PRESS BUTTER SAND です。

余分な材料を使わず本来の風味を生かしたバターサンド。最適な味のバランスを追求したバタークリームとバターキャラメル。クッキーは「はさみ焼き」で焼き上げることで、食感と風味のベストバランスを実現しました。

PRESS BUTTER SAND は、今までのバターサンドの概念を覆し、あらゆる可能性を追求していきます。

【会社概要】URL:<https://bake-jp.com/>

・名称: 株式会社 BAKE(バイク) 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: 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) ガトーショコラ専門店「Chocolaphil」	URL: https://chocolaphil.com
6) 薩摩スイーツ専門店「OIMON」	URL: https://oimon.jp
7) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」	URL: https://soles-gaufrette.com
8) バター和菓子専門店「八 by PRESS BUTTER SAND」	URL: https://hachi.buttersand.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