

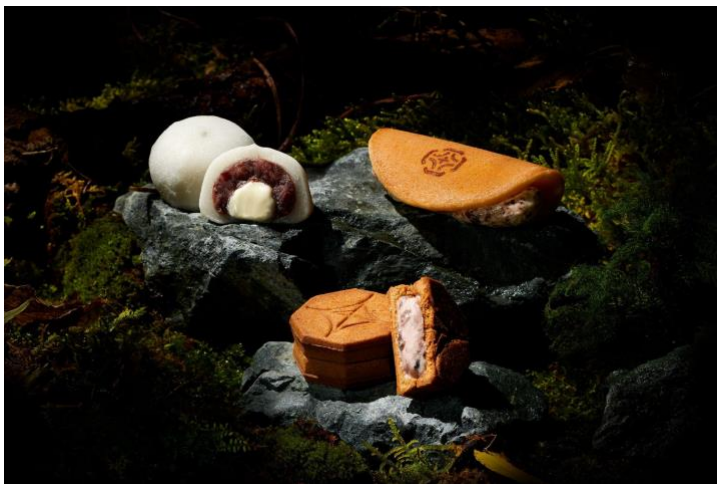
年間 2,500 万個を販売するバターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」からスピンオフ
和と洋の垣根を越えた「バター和菓子」を展開する新ブランドが関西エリア常設初出店！

「八 by PRESS BUTTER SAND 大丸京都店」

2022年5月18日(水) グランドオープン

「PRESS BUTTER SAND 大丸京都店」も移転オープン

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、バター和菓子専門店「八 by PRESS BUTTER SAND」は、関西エリア常設初出店となる「八 by PRESS BUTTER SAND 大丸京都店」を2022年5月18日(水)にオープンいたします。また、催事店舗として出店していた「PRESS BUTTER SAND」も移転し、常設店舗として併設オープンいたします。



「八 by PRESS BUTTER SAND」は、バターと和菓子をかけ合わせた、「バター和菓子」という新カテゴリーで商品展開するBAKE INC.の新ブランドです。2017年に誕生し年間2,500万個を販売するバターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」からスピンオフし、バターの美味しさを、昔ながらの和の製法や日本独自の素材から最大限引き出し、和菓子として表現いたします。2022年3月に大丸東京店にて第1号店をオープンし、本店舗で2店舗目となります。

【商品について】

・和バターサンド〈きな粉あずき〉

国産きな粉と国産の米粉を練り込んだクッキー生地を八角形の特注プレス機ではさみ焼きし、他にない“サクほろ”食感を生み出しました。きな粉はコク深い黒豆きな粉と、時間をかけて焙煎した京風きな粉の2種を厳選。袋を開けた瞬間にきな粉の香ばしさがふわりと広がります。中には、北海道産の大納言あずきを使った甘納豆と濃厚なバタークリームで作った上品な甘さのあずきバタークリームをはさみました。和と洋、それぞれの素材の美味しさを最大限に引き出したバターサンドです。



・おりどら

たっぷりのあずきバタークリームを、ふんわりもっちりのだらやき生地で包みました。十勝あずきで作られた、甘納豆のシャリツとした食感と、バターのなめらかな食感のかけ合わせが美味しい一品です。ワッフルのように生地を二つ折りにした、片手で食べやすい形状も特長です。

・ばたふく

北海道産あずきを炊き上げたあんこの中にバタークリームをふんだんに入れ込み、これまでにない濃厚なコクを感じられる大福に仕上げました。滋賀県産のもち米に砂糖や水あめを加え丁寧に練り上げた羽二重餅は、絹のようなキメの細さが特長。すべすべでやわらかな餅と、中からとろりとあふれ出るミルキーなバタークリームの組み合わせが新しい一品です。



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

店舗名: 八 by PRESS BUTTER SAND 大丸京都店 / PRESS BUTTER SAND 大丸京都店

所在地: 〒600-8511 京都府京都市下京区立売西町 79 番地 大丸京都店 地 1 階

営業時間: 10:00~20:00

オープン日: 2022年5月18日(水) ※準備などの都合により、開店時間に変更になる場合がございます。

■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

通年販売商品：

<八 by PRESS BUTTER SAND>

和バターサンド〈きな粉あずき〉	4 個入 ¥1,188(税込)/8 個入 ¥2,376(税込)
おりどら	1 個 ¥270(税込)
ばたふく	1 個 ¥270(税込)
八・詰合せ	6 個入 ¥2,160(税込)/10 個入 ¥3,240(税込)/17 個入 ¥5,400(税込)

<PRESS BUTTER SAND>

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〈宇治抹茶〉	5 個入 ¥1,296(税込)/9 個入 ¥2,322(税込)

オープン記念商品：

つつみ 八×PRESS BUTTER SAND セット ¥1,620(税込)

「八 by PRESS BUTTER SAND」と「PRESS BUTTER SAND」のそれぞれの代表商品である「和バターサンド〈きな粉あずき〉」と「バターサンド」を詰合せたボックスを限定デザインの風呂敷でお包みしました。※各日 30 セット限定、無くなり次第終了。



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

しなやかに、型破る。和ごころを、末広げる。

昔から伝わってきた和菓子の製法や日本独自の素材に、これまで培ってきた洋菓子の知恵をかけ合わせたい。さまざまな“日本らしさ”を、これまでにない切り口で表現したい。それは、バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」がお菓子づくりを探求する中でたどり着いた、次なる境地でした。

目指すのは、和菓子、洋菓子といった既存の型を破り、美味しさの可能性を末広げていく、ニッポンの新しいお菓子。名前は、八 by PRESS BUTTER SAND。

毎日に、やおよろず八百万(数え切れないほど)の喜びを。

そんな願いを込めて、一つひとつ、手間ひまをかけてお届けします。

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

まっすぐ作る、まっすぐ伝わる。

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(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: 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