

バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」  
『あの夏に連れていく風物菓子』第2弾、北海道の素材を使ったフレーバーが登場！  
新商品「バターサンド〈北海道れん乳とうきび〉」  
2022年7月1日(金)より期間限定で全国展開  
金魚すくいをイメージしたセット「バターサンド〈金魚すくい〉」も期間限定で販売

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、『あの夏に連れていく風物菓子』をテーマに、日本の地域素材を使ったフレーバーを販売いたします。第2弾となる今回は、夏の北海道へ旅行した気分が味わえるよう北海道産の素材を使用した、濃厚なれん乳やとうきびの甘みと香ばしさが特長の「バターサンド〈北海道れん乳とうきび〉」を2022年7月1日(金)より期間限定で全国展開いたします。

また、PRESS BUTTER SAND 夏のイベントとして、期間限定セット「バターサンド〈金魚すくい〉」を販売する他、花火熨斗のサービスを承ります。



#### バターサンド〈北海道れん乳とうきび〉

本商品は北海道産の素材をクッキー・クリーム・キャラメルすべてのパーツに使用した北海道づくりのバターサンドです。

バタークリームとバターキャラメルには濃厚でミルクィな北海道産れん乳を練り込み、なめらかで上品な甘さに仕上げました。クッキー生地には優しい甘みの北海道産スイートコーンパウダーと、品種「ビビアン」のとうきびを乾燥させ粒状に粉碎した北海道産コーングリッツを練り込むことで、プチプチした食感ととうもろこし特有の香ばしさと甘みが楽しめます。

パッケージの個包装はれん乳の優しい風味とその中にふわっと存在するとうきびを意識した優しい色合いにいたしました。外箱はコーングリッツの品種「ビビアン」の鮮やかな黄色をイメージし華やかさを表現いたしました。

北海道の濃厚なれん乳や、大自然で育ったとうきびの甘みと香ばしさを是非ご堪能ください。



#### バターサンド〈金魚すくい〉

金魚すくいをイメージしたノスタルジックなパッケージに、金魚カラーの個包装が映えるバターサンド〈檸檬〉、〈あまおう苺〉、定番のバターサンドと一緒に詰め合わせました。夏の気分を盛り上げるデザインで、子どもから大人まで手土産にもらって嬉しい一品です。

#### 花火熨斗

花火写真家の金武 武(かねたけ たけし)氏の花火の写真を使用し、夏の夜空に打ちあがる花火がデザインされた「花火熨斗」をご用意いたしました。お中元や残暑見舞い、夏の手土産として、ご希望のお客さまに無料でお掛けいたします。



#### 金武 武 プロフィール

1963年 神奈川県横浜市生まれ。写真の技術を独学で学び30歳で写真家として独立。打ち上げ花火を独自の手法で撮り続けている。写真展、イベント、雑誌等、メディアでの発表を続け、花火の解説や講演会、花火撮影ツアーの依頼が増えている。2016年には花火打上従事者の資格を取得。



【商品概要】URL:[https://buttersand.com/news/hokkaido\\_toukibi\\_2022/](https://buttersand.com/news/hokkaido_toukibi_2022/)

商品名/価格:バターサンド〈北海道れん乳とうきび〉5個入 ¥1,296(税込)/9個入 ¥2,322(税込)

販売店舗:PRESS BUTTER SAND 国内全店舗、一部催事店舗

公式オンラインショップ「BAKE THE ONLINE」URL:<https://bake-the-online.com/products/press-butter-sand-toukibi5p>

販売期間:2022年7月1日(金)~9月30日(金)\*無くなり次第終了

商品名/価格:バターサンド(金魚すくい) 3個入 ¥810(税込)  
販売店舗:PRESS BUTTER SAND 国内全店舗、一部催事店舗  
販売期間:2022年7月1日(金)~8月31日(水)\*無くなり次第終了

**【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「クロッカンスシュー 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](mailto:pr@bake.co.jp)