

和と洋の垣根を越えたバター和菓子専門店「八 by PRESS BUTTER SAND」
茨城県産の和栗を贅沢に使用した、上品な甘み感じる新フレーバー
「和バターサンド〈和栗〉」
2022年9月5日(月)より期間限定販売

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、バター和菓子専門店「八 by PRESS BUTTER SAND」は、新フレーバー商品「和バターサンド〈和栗〉」を2022年9月5日(月)より期間限定で販売いたします。



・和バターサンド〈和栗〉

国産和栗から作られた栗きんとん*やペースト、パウダーを使用した、贅沢な和バターサンドです。*炊いた栗に砂糖を加え、裹ごした和菓子

フィリングの和栗バタークリームは、こだわりのバタークリームに、栗きんとんとペーストを混ぜ合わせております。

栗きんとんには茨城県産和栗を使用し、高圧蒸気で蒸し上げ、ふるいで裹ごして栗の食感を残しました。

米粉と和栗パウダーを混ぜたサクほろの和栗クッキーには「もちあわ」を加え、プチプチと食感も豊かに仕上げました。

和栗の特長である、上品な甘みとほくつとした食感をお楽しみください。

パッケージデザインは、「日本の景色のゆらぎ」をテーマに「水面に映りこむ、山燃ゆる日本の秋」をイメージし、水面のゆらぎによる心地よいブレ感が作り出す秋の風景を感じられる写真を加工し、パッケージに落とし込みました。

【商品概要】URL:https://buttersand.com/news/marron_2022/

商品名/価格:和バターサンド〈和栗〉 4個入 ¥1,296(税込)、8個入 ¥2,592(税込)

販売場所 :八 by PRESS BUTTER SAND 全店舗、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/hachi-waguri4p>

販売期間 :2022年9月5日(月)~2023年1月31日(火)

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

「八 by PRESS BUTTER SAND」は、和素材を使ったバターサンドをはじめ、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」からスピノフシ、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。

目指すのは、和と洋の垣根を越え、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。そんな願いを込めて、一つひとつ、手間ひまをかけて届けます。



【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

■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

・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7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) バターゴーフレット専門店「SOLES GAUFRETTE」 | URL: https://soles-gaufrette.com |
| 7) 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