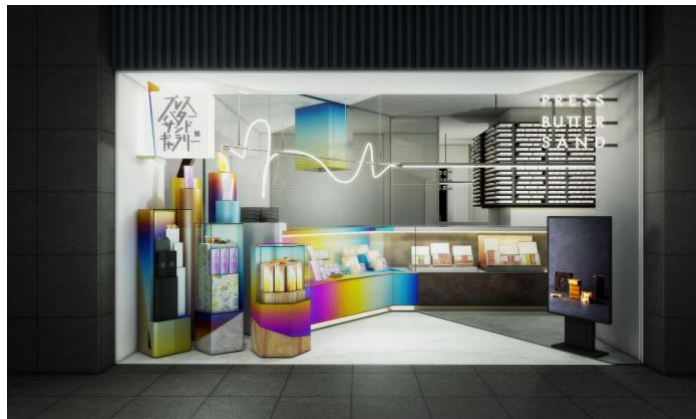


バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」から今年誕生した  
“個性派バターサンド”を集めたプレミアムラインが西日本初上陸！  
「プレスバターサンドギャラリー/PRESS BUTTER SAND 天神地下街店」  
2022年9月16日(金)グランドオープン  
店内工房で焼き上げた限定品「焼きたてバターサンド〈チーズ〉」が登場！

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、プレミアムラインである「プレスバターサンドギャラリー」西日本初の常設店舗となる「プレスバターサンドギャラリー/PRESS BUTTER SAND 天神地下街店」を2022年9月16日(金)にオープンいたします。同区画内には、「PRESS BUTTER SAND」も併設いたします。



バターサンド専門店「PRESS BUTTER SAND」と新ライン「プレスバターサンドギャラリー」の2つを併設した店舗は全国でも天神地下街店のみです。店頭ではオリジナルのプレス機で焼き上げる「焼きたてバターサンド」を展開いたします。「PRESS BUTTER SAND」では、代表商品である2層仕立てのバターサンドに加え期間限定商品もラインナップ。また、西日本初の常設出店となる「プレスバターサンドギャラリー」では、数種類の素材を掛け合わせることで生まれる、より贅沢で個性的なバターサンドを取り揃えました。

素材本来の味を楽しむ、真っ直ぐで実直な「PRESS BUTTER SAND」と複数種類の素材の掛け合わせから生まれる複雑で意外性を含んだ「プレスバターサンドギャラリー」の両方の世界を同時に体験できる店舗デザインとなっています。

#### 【オープン記念商品ラインナップ】

バター生キャラメル瓶(くるみ)・焼きたてクッキーセット ¥1,998(税込)

10月1日より「プレスバターサンドギャラリー」にて発売する新商品「バター生キャラメル瓶(くるみ)」を全国に先駆けて販売いたします。PRESS BUTTER SANDのバターキャラメルが、濃厚でほろ苦いリッチな口どけのバター生キャラメルクリームになりました。生キャラメルのようにとろけるリッチな口どけに濃厚でほろ苦いバターキャラメル。そこに、カリッと香ばしいくるみを食感のアクセントに仕上げました。クッキーにつけたり、トーストやアイスクリームにかけたりと、様々な楽しみ方でご堪能ください。

店内で焼き上げたクッキー6枚をあわせ、天神地下街店でしか味わえない限定セットです。

販売期間:9月23日(金・祝)～ ※無くなり次第終了



焼きたてバターサンド2種セット ¥810(税込) ※通常より¥150お得

天神エリア初登場となる大人気の焼きたてバターサンド。「プレスバターサンドギャラリー」の焼きたてバターサンド〈チーズ〉2個と「PRESS BUTTER SAND」の焼きたてバターサンド2個をオープン記念の特別価格にて販売いたします。

販売期間:9月16日(金)～10月31日(月) ※各日30セット限定。

ほか、税込5,000円以上ご購入で先着20名様にトートバッグや、先着300名様にコーヒー粉などをプレゼントするオープン記念イベントを実施いたします。

#### 【プレスバターサンドギャラリー 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、数種類の素材を掛け合わせた贅沢な香りや味が楽しめる、遊び心のあるフレーバーです。

また、店内で焼き上げる「焼きたてバターサンド〈チーズ〉」を天神地下街店限定でお取り扱いいたします。クッキー生地を店舗併設の工房で焼成しており、焼きたてのチーズの濃厚な香りをご堪能いただけます。

## 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デン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エダム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。

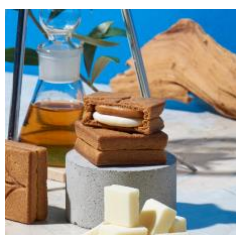
## カカオの香りに酔いしれる、漆黒のバターサンド



### 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の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パニラビーンズから作られたパニラビーンズペーストを練り込み、パニ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\\_tenjin](https://buttersand.com/news/gallery_tenjin)

店舗名: プレスバターサンドギャラリー/PRESS BUTTER SAND 天神地下街店

所在地: 〒810-0001 福岡県福岡市中央区天神 2 丁目地下 1 号 102 天神地下街 東 7 番街

営業時間: 9:00~21:00

オープン日: 2022 年 9 月 16 日 (金) ※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。

## 通年販売商品:

### 〈プレスバターサンドギャラリー〉

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)
焼きたてバターサンド〈チーズ〉	1 個 ¥280(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〈あまおう苺〉	5 個入 ¥1,296(税込)/9 個入 ¥2,322(税込)
バターサンド 3 種詰合せ	14 個入 ¥3,240(税込)/22 個入 ¥5,400(税込)
バターサブレ〈キャラメル〉	5 個入 ¥864(税込)
焼きたてバターサンド	1 個 ¥200(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)

【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、それを下支えする製菓の技術です。「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。

PRESS  
BUTTER  
SAND™

【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: <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) 焼きた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) 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>   |
| 7) 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)