

各位

2019年11月13日

代表者名 代表取締役社長 河合達明
(コード番号 2424 東証一部・名証一部)

発酵バター香る、焼きたてのフィナンシェやカヌレが味わえる
焼き菓子専門店「Buttery (バター)」名駅エリアにオープン!

株式会社プラス（本社：愛知県名古屋市、代表取締役社長：河合達明）は、2019年11月27日（水）名古屋市・名駅エリアにバターにこだわる焼き菓子専門店「Buttery (バター)」をオープンします。フランス産発酵バター、北海道バター、フレッシュバターなど。厳選したバターを使用した、香り高いスイーツを取り揃える、焼き菓子専門店「Buttery (バター)」。

店内にある工房で焼きあげた、フィナンシェやカヌレ、カステラなどのスイーツを「焼きたて」の温かい状態で、お客様に提供できるのがButtery (バター)最大の魅力。その「焼き立て」を支えているのは、日本に数台しかないスチームラックオープン。固定窯とラックオープンの機能を兼ね備えたこのオープン、密閉性の良い炉内とスチーム効果で素材全体を、しっとり柔らかく包み込むように焼き上げ、さらに、自動のラック回転で均等に熱が入り、焼きむらのない美しい仕上がりに。また、スチームラックオープンで焼き上げる様子は、Buttery (バター)店内でお客様にご覧いただくことができ、焼き菓子作りのライブ感を味わっていただくことができます。バターの可能性を追求したからこそ実現できる、「焼きたて」で味わう、新しい焼き菓子のカタチ。からだにも心にも優しい、おいしいお菓子をぜひお楽しみください。

Buttery (バター) 商品情報

- ・焼きたての焼き菓子/フィナンシェ、カヌレ、カステラ、リーフパイなど
各220円(税込)～、ギフト各1,000円(税込)～
 - ・プリンや季節のフルーツタルトなどの生菓子/各260円(税込)～
 - ・ホールケーキ、バースデーケーキ/各1,300円(税込)～
- ※さらに、12月23・24日にはクリスマス期間限定商品も販売予定

店舗情報

店舗名 : Buttery (バター)

オープン : 2019年11月27日(水)

所在地 : 愛知県名古屋市西区名駅2-23-14 VIA141 1階 ※名古屋駅徒歩5分

営業時間 : 10時～19時 / 定休日 : 火曜日(12月24日は休まず営業)

電話番号 : 052-564-3553

公式サイト : <https://www.buttery.jp/>

公式Instagram : <https://www.instagram.com/buttery.jp/?hl=ja>

《本件に関するお問合せ・取材のご依頼》

株式会社プラス広報室 : 谷村 / 電話番号 : 052-571-3322 (平日10時～17時)