

各位

2025 年 6 月 30 日



【Buttery 本店限定】まるでケーキのような贅沢フィナンシェ
「フィナンシェデセール」シリーズ 7 月 3 日より新発売



【Buttery 本店限定】まるでケーキのような贅沢フィナンシェ 「フィナンシェデセール」シリーズ7月3日より新発売

名古屋駅から徒歩6分。大通りから一本路地に入った落ち着いた立地に佇む、焼き菓子専門店「Buttery（バター）」。厳選したバターを使用した香り高いスイーツを多数取り揃えています。このたび7月3日（木）より、フルーツやクリームをたっぷりとのせた、新作『フィナンシェデセール』を Buttery 本店限定で販売スタートします。ドライフルーツフィナンシェにいちごをあしらった「フリュイ」、チョコレートフィナンシェにチョコクリームとナッツをあわせた「ショコラ」、フランス産発酵バターのフィナンシェとマンゴー&クリームチーズが相性抜群の「マンゴーフロマージュ」。彩り豊かな3種類の『フィナンシェデセール』をご用意しています。

7月3日（木）より Buttery 本店限定で新発売となるのは、新感覚のフィナンシェ『フィナンシェデセール』です。Buttery 自慢のオーブンで毎日焼き上げる、外はカリッと中はしっとりとしたフィナンシェ。そのこだわりのフィナンシェに新鮮なフルーツやクリームをあわせ、まるでケーキのように贅沢な一品に仕上げました。

新作となる『フィナンシェデセール』シリーズは3種類。ショートケーキのように見た目も華やかな「フリュイ」は、北海道バターを使ったドライフルーツフィナンシェに、フレッシュないちごと生クリームをあしらいました。生地にフランボワーズピューレを練りこんだチョコレートフィナンシェに、チョコクリームをたっぷり絞った「ショコラ」。仕上げにアーモンド、くるみ、ピスタチオなどのナッツをのせ、香ばしさをプラスしました。

コクのあるフランス産発酵バター（AOP）のフィナンシェに、爽やかなクリームチーズと濃厚なマンゴーがベストマッチの「マンゴーフロマージュ」は、夏のデザートにぴったりです。

カラフルな『フィナンシェデセール』は、おうちでのカフェタイムにはもちろん、ホームパーティや手土産にもおすすめ。こだわりのバター×フルーツ×クリームを楽しめる、贅沢なフィナンシェをぜひご堪能ください。



■商品情報

商品名 | フィナンシェデセール

販売開始 | 7月3日(木)～

※「Buttery 本店」限定販売

価格 | 各 500 円 (税込)

種類 |

フィナンシェデセール～フリュイ～

フィナンシェデセール～ショコラ～

フィナンシェデセール～マンゴーフロマージュ～

※今回ご紹介した『フィナンシェデセール』は1日の販売個数に限りがございます。なくなり次第、その日の販売は終了となりますので予めご了承ください。

※Buttery 本店では、上記商品の他にも期間限定商品を多数ご用意しております。

※Buttery 本店でご購入いただいた『フィナンシェデセール』を含む生菓子(テイクアウト)は、本店の同フロア内にある“はなれ”の「Buttery Cafe」にてお召し上がりいただけます。

※『フィナンシェデセール』は現在、「Buttery 名駅桜通店」「Buttery (ららぽーと安城)」「Buttery そよら鈴鹿白子」、オンラインショップでの販売予定はございません。

Cake Shop

Buttery

est. 2019

Buttery (バッテリー) 本店

愛知県名古屋市西区名駅 2-23-14 VIA141 1 階 [名古屋駅徒歩 6 分]

052-564-3553

<https://www.buttery.jp>

 buttery.jp

営業時間 | 10:00-18:00 毎週火曜・水曜定休

バッテリーオンラインショップ <https://www.buttery.jp/p/search>

《本件に関するお問い合わせ・取材のご依頼》

Buttery 広報担当：株式会社プラス 谷村・河瀬 / 052-571-3322 (平日 10 時～17 時)

