

## News Release

2024年10月16日

東京ステーション開発株式会社

## 東京駅「東京ギフトパレット」 『あんバタースイーツフェア』を開催 素材・香り・ビジュアルにこだわった新発売のあんバタースイーツをラインナップ！ ポップアップショップ限定のバスクチーズケーキサンドも販売決定

東京駅八重洲北口改札を出てすぐ、手土産とお土産が揃う「東京ギフトパレット」（運営：東京ステーション開発株式会社、代表取締役社長：宇田川 享）は、あんことバターを使用したスイーツを取り揃えた『あんバタースイーツフェア』を2024年11月1日（金）～11月30日（土）まで開催します。



今回のフェアでは、各ブランドの特徴を活かした多岐にわたるあんバタースイーツを展開します。

【パティスリー キハチ】は、甘さとほどよい塩気が絶妙なバランスの「エクレア あんバター」を本フェアにあわせて新発売します。また、東京ギフトパレット限定のあんバタースイーツもご用意しており、【東京會館】のクラシカルなバターケーキにあんこを使用した「あんバタークリームケーキクラシック」、【パティスリー銀座千疋屋】の季節のフルーツを使用した「りんごと柿のあんバターオムレット」や生スイートポテト専門店【OIMO】の「生スイートポテト あんホイップ」など、秋の食材とあんバターの組み合わせが堪能できる商品を販売します。

ポップアップショップ「Weekly Palette」では、11月1日（金）からバスクチーズケーキをサンドしたスイーツが人気の【マヨルカ】が期間限定で初出店し、Weekly Palette 限定の「バスクチーズケーキサンド 大粒大納言あんバター」を販売します。さらに、11月13日（水）から出店する老舗和菓子店の【榮太樓總本舗】は、カルピス（株）バターを使用した「日本橋バターどらやき」を販売します。

東京ギフトパレットでは、あんこの優しい甘さと濃厚で香り高いバターを様々な味わいでお楽しみいただけるスイーツをご用意しています。手土産、自分へのご褒美や贈り物を選ぶ機会に足をお運びください。

### ■ 商品紹介テーマ

- I. 東京ギフトパレット限定スイーツが盛りだくさん！新発売の「新あんバタースイーツ」をご紹介します
- II. あんバター専門店の「秋のあんバタースイーツ」と人気ブランドの「定番あんバタースイーツ」
- III. 「ビジュアル系&本格派あんバタースイーツ」を期間限定で販売

※価格はすべて税込価格です。 ※本リリースの画像はイメージです。 ※本リリースの内容は変更になる場合があります。

## 東京ギフトパレット限定スイーツが盛りだくさん！新発売の「新あんバタースイーツ」をご紹介します

人気ブランドが今回のフェアに合わせてあんバタースイーツを新発売！旬の味覚をふんだんに使ったスイーツや、大福で豪快にバターを包んだ和菓子など、東京ギフトパレット限定商品を含む注目のあんバタースイーツを紹介します。

### あずきとカスタードバタークリームリングシュー

ギフトパレット限定

新商品

### エクレア あんバター

新商品

#### 【アマンド東京】



けしの実をのせて焼き上げたシュー皮につぶあん、自家製カスタードを使用したバタークリーム、北海道産こしあんとしゅクリームを合わせたコクのあるクリームからなるオリジナルリングシューです。

<内容量> 1個  
<価格> 700円  
<期間> 11月1日～11月10日



北海道バター&マスカルポーネクリームとフルール・ド・セルの塩味をきかせた北海道産大納言小豆あん、やさしい甘さのクレーム・パティシエールを、アーモンドクリームを乗せてしっかりと香ばしく焼き上げたシュー生地でサンドしました。

<内容量> 1個  
<価格> 600円  
<期間> 11月1日～11月14日

### あんバタークリームケーキクラシック

ギフトパレット限定

新商品

### りんごと柿のあんバターオムレット

ギフトパレット限定

新商品

#### 【東京會館】



国産のフレッシュバターと粉糖だけを使用してホイップし、バター本来の味わいを活かしつつ軽い口当たりの「クレーム・オー・プール」に仕上げました。ケーキの生地はあんこの濃厚な味わいに負けないように、バターの風味を活かしたパウンドケーキを使い、アクセントにオレンジピールを挟みました。

<内容量> 1個  
<価格> 702円  
<期間> 11月1日～11月30日



ふわふわのオムレット生地に、塩バターームス、りんごのコンポート、深い甘みの柿と上品な甘さのあんこをサンドしました。旬の果物とあんこ・バターの絶妙な組み合わせをお楽しみください。  
※りんごの品種は変更になる場合がございます

<内容量> 1個  
<価格> 864円  
<期間> 11月1日～11月30日

### 生スイーツポテト あんホイップ

ギフトパレット限定

新商品

### あんバター大福

ギフトパレット限定

新商品

#### 【OIMO】



塩気の効いたふんわりホイップバターを、粒あんと合わせた生スイーツポテトで包み、バター香るパイ生地と合わせたOIMO初の3層構造の生スイーツポテトです。

<内容量> 1個  
<価格> 340円  
<期間> 11月1日～



フレッシュバターを小豆餡で包み、それを柔らかく練った求肥餅で包み大福に仕上げました。フレッシュバターのおいしさと北海道産小豆「雅」で練った風味豊かな小豆餡を柔らかく練った求肥餅のおいしさ全てがベストです。

<内容量> 1個  
<価格> 324円  
<期間> 11月10日～

## あんバタ専門店の「秋のあんバタースイーツ」と人気ブランドの「定番あんバタースイーツ」

あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバタ屋」の栗を使用した秋の数量限定商品や、和菓子ブランドが販売するあんバタースイーツなど、あんこ本来の味わいと香り高いバターを楽しめるスイーツをご紹介します。

### あんバタパン・栗

季節限定

### あんばたーさんど

季節限定

#### 【岡田謹製 あんバタ屋】

#### 【京都祇園あんのん】



ペーストしたマロンと砕いたマロングラッセを忍ばせた岡田謹製『餡子』を、栗の風味を感じる生地で包み込んだ、秋の一品です。

<内容量> 1個  
<価格> 400円  
<期間> ～11月30日  
※開店時に販売し、売り切れ次第終了



フランス産小麦を使用したビスキュイで、発酵バターとホワイトチョコレート、自家製の粒あんを合わせたクリームをサンドしました。

<内容量> 6個入  
<価格> 2,916円  
<期間> 11月1日～

## あんバタースコーンサンド

### フランス産発酵バター&北海道大納言

【BAKERS gonna BAKE】



ほどよい甘さの北海道産大納言に、クリーミーで軽やかな風味が広がるフランス産発酵バターをサンドしました。

<内容量> 1個  
<価格> 490円  
※11月1日より500円に価格改定  
<期間> 通年販売

## あんことバターのロールケーキ

ギフト限定

【和スイーツ 和乃果】



山梨県産の米粉を使った、もっちりとした生地。包まれたあんこは、山梨の老舗の和菓子屋『清月』のもの。バターの塩味と相まって、絶品です。

<内容量> 1本  
<価格> 1,900円  
<期間> 通年販売  
※時期によってご用意のない日があります

## 「ビジュアル系&本格派あんバタースイーツ」を期間限定で販売

期間限定ショップが出店する「Weekly Palette」には、バスクチーズケーキを豪快にサンドしたスイーツが人気の【マヨルカ】と、老舗和菓子店の【榮太樓總本舗】が初出店します。豪快なビジュアルのあんバタースイーツや、素材にこだわった本格派あんバタースイーツをご用意します。

### バスクチーズケーキサンド 大粒大納言あんバター

ギフト限定

【マヨルカ】



メディアでも話題の滑らかで濃厚なバスクチーズケーキと相性の良い大粒の大納言、カルピス発酵バターをサンド。今回のポップアップでしか味わえない限定商品です。

<内容量> 2個入  
<価格> 920円  
<期間> 11月1日～11月12日

### 日本橋バターどらやき

【榮太樓總本舗】



餡には北海道産の小豆、生地は北海道産小麦を使い、バターは深いコクが特徴のこだわりのカルピス煉バターを使用しました。

<内容量> 1個  
<価格> 324円  
<期間> 11月13日～11月26日

## ■ 東京ギフトパレット概要

“つなぐ、いろどる”をコンセプトに、“人と人をつなぐ”手土産や東京土産が充実するほか、こだわりのお弁当を取り揃えた「プレシヤスデリ東京」や「スターボックス」などが出店しています。

場所：東京都千代田区丸の内1-9-1 東京駅八重洲北口1階

(東海道新幹線東京駅八重洲北口改札を出てすぐ)

営業時間：【平日】9:30～20:30 【土日祝】9:00～20:30

※一部、店舗により異なります。

店舗数：38店舗 ※下記URL(特設サイト)よりご確認ください。

URL：<https://www.tokyoeiki-1bangai.co.jp/tokyogiftpalette/> (東京ギフトパレット 特設サイト)



東京ギフトパレット外観

  
東京ギフトパレット  
TOKYO GIFT PALETTE