

NEWS RELEASE

2025 年 9 月 8 日

各位

株式会社ドウシシャ

【東京高輪発の新ブランド】 バタースイーツを扱う『東京高輪バターリスタ』より**つまんで味わう贅沢バター体験、3つの食感が特長の「ブリュレバタータルト」を品川駅限定で****期間限定・先行販売！～品川駅構内「PLUSTA」2店舗にて9月10日（水）より販売開始～**

生活関連用品の企画・開発・販売を行う株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪市中区、代表取締役社長：野村 正幸、以下 ドウシシャ)は、東京高輪を舞台にこれまでにない新たなバター体験を提供する新ブランド『東京高輪バターリスタ』から「ブリュレバタータルト」を9月10日(水)～10月1日(水)の期間限定で、品川駅構内「PLUSTA」2店舗にて先行発売します。



東京高輪バターリスタ ブリュレバタータルト

「東京高輪バターリスタ」は、「T.D.Early（ティーディーアーリー）」「OIMO MERCI（オイモメルシー）」のスイーツブランドや、スイーツ専門店「amine（アマイン）」をプロデュースするドウシシャが東京本社を構える高輪の新たな名物として立ち上げたブランドです。

「毎日を少しだけ上質に。」をミッションに、新たな街、高輪ゲートウェイシティがオープンする東京高輪を舞台にこれまでにない新たなバター体験を提供します。

同じく東京の玄関口のひとつである品川駅の改札内で、人気の東京土産やこだわりの弁当などを取り揃えている「PLUSTA」2店舗にて期間限定で先行販売をします。

【商品紹介】

バター魅力を最大限に引き出した、ブリュレとキャラメルチョコレート、タルト生地 の 3 つの食感が特長の「東京高輪バタリスタ ブリュレバタータルト」

◆商品特長

ブランド第 1 弾となる「東京高輪バタリスタ ブリュレバタータルト」は、手でつまんで味わう贅沢バターを体験していただきたいと考え、上品なひとくちサイズに仕上げました。黄金色に焼き上げたバター香るタルト生地は、ひとくちで広がるサクサクの食感と豊かなバターの風味が魅力です。

スタイリッシュなスクエア型のタルトに、濃厚でなめらかなキャラメルチョコレートを贅沢に流し込みました。

仕上げに表面を香ばしくブリュレし、ほろ苦さと甘みの絶妙なバランスを演出しました。

カリッとしたクランチ状のブリュレ、とろりとしたキャラメルチョコレート、サクッとしたタルト生地 の 3 つの食感が楽しめます。

東京高輪からお届けする、新しいバターの贅沢をぜひご堪能ください。

価格

5 個入 972 円 (税込) / 8 個入 1,512 円 (税込)



◆パッケージデザイン

パッケージ天面のゴールドとオフホワイトのバランスが高級感とモダンさ、ナチュラルさをイメージ。

部分的に和柄をあしらい、東京高輪の持つ歴史や文化を表現しました。パッケージの花のような文様は、東京都港区の木「ハナミズキ」をモチーフにしています。



【先行発売情報】

販売場所：PLUSTA 品川幹線北乗換改札内

PLUSTA Gift 品川幹線南改札内 の 2 店舗

販売期間：9 月 10 日(水)～10 月 1 日(水)

販売商品：東京高輪バタリスタ ブリュレバタータルト 5 個入/ 8 個入

販売価格：5 個入 972 円 (税込) / 8 個入 1,512 円 (税込)

【ブランドロゴ&ストーリー】

東京高輪バタリスタ

Mission of BUTTERISTA

— ミッション オブ バタリスタ —

毎日を少しでも上質に。

新たな街、高輪ゲートウェイシティがオープンする東京高輪を舞台にこれまでにない新たなバター体験を提供します。

— 新たなカルチャーへ —

洗練された洋菓子に閉じ込めた高級感あふれるバターの香り。

日本の繊細さと、これまで育まれてきた伝統や文化に最新の技術とテクノロジーを融合。

東京高輪から全世界へ発信される新たな贅沢。

東京高輪バタリスタ Instagram :

https://www.instagram.com/tokyo_takanawa_butterista/



【公式 Instagram】



【会社概要】

商号：株式会社ドウシシャ

代表者：代表取締役社長 野村 正幸

所在地：＜大阪本社＞ 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5

＜東京本社＞ 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46

＜東京本社第1ビル＞ 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10

設立：1977年1月

資本金：49億93百万円

URL：<https://www.doshisha.co.jp/>

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel：0120-104-481（平日9：00～17：00）

※プレスリリース記載の情報は、発売日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、あらかじめご了承くださいませようお願い申し上げます。