

# News Release

2026年4月23日 寿スピリッツ株式会社



各位

会社名 寿スピリッツ株式会社  
URL <https://www.kotobukispirits.co.jp/>  
代表者 代表取締役社長 河越 誠剛  
(コード：2222 東証プライム市場)

## 「岡田謹製あんバター屋ルミネ大宮店」 2026年4月23日にオープン

弊社のグループ会社であります株式会社ケイシイシイ（代表取締役社長：上村 成門）は、東京発あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」を本日オープンいたしました。詳細につきましては、別紙をご覧ください。



### 【 問い合わせ 】

寿スピリッツ株式会社 経営企画部宛  
電話番号 03-6698-0827 メールアドレス：[spirits-ir@kotobukispirits.co.jp](mailto:spirits-ir@kotobukispirits.co.jp)

【岡田謹製 あんバター屋】

【新店舗オープン！】東京で大人気の岡田謹製あんバター屋が4月23日（木）より、ルミネ大宮にてグランドオープン！

東京発あんバタースイーツ専門店「岡田謹製 あんバター屋」（株式会社ケイシイシイ、本社北海道千歳市）は、2026年4月23日(木)より、ルミネ大宮に新店舗をオープンいたします。希少な北海道千歳産「えりも小豆」を使用したこだわりの餡子と、芳醇なバターが織りなす“文明開化の味”がついに埼玉県内初の常設店として誕生いたします。



岡田謹製あんバター屋とは

「文明開化とともに訪れた『餡子とバター』の感動を再び」をテーマに、2020年、東京に誕生した“あんバタースイーツ専門店”。連日完売となる「あんバタパン」をはじめ、手土産として人気の「あんバターフィナンシェ」など、数々のヒット商品を展開しています。餡子には希少な北海道千歳産「えりも小豆」を使用し、風味豊かで口当たりの良い味わいに仕上げました。塩味の効いたバターとの組み合わせで、洒落たお土産にも最適な一品をお届けします。これからも“あんバタースイーツ”の魅力をお届けするスイーツブランドとして、歩を進めてまいります。

「大宮」を選んだ理由

東京の主要拠点から「岡田謹製あんバター屋」を発信してきた中で、私たちは常に「この味を、より多くのお客さまへお届けするには」という、問いを大切にしてきました。全国各地への展開を視野に入れ検討を重ねる中で、次なる一歩として選んだのは、東日本の玄関口である「大宮」でした。多様な文化と人々が交差するこの地の活気に強い縁を感じ、東京・八重洲から始まった物語をより広く、より多くのお客さまへ繋ぐための大切な架け橋として出店を決定いたしました。

店長の想い

2020年、東京に誕生した岡田謹製あんバター屋。多くのお客さまにご愛顧頂き、この度、埼玉県初出店として大宮店オープンを迎えることができました。これもひとえに、多くのお客さまから温かなご愛顧を賜ったからこそと、深く感謝申し上げます。

大宮での出店を経て、さらに多くのお客さまへ喜びを提供できるよう日々ブランドとして邁進していくと共に、今後とも「あんバタースイーツ」で素敵なお時間を過ごしていただくと幸いです。

## オープンを記念し期間限定でトートバックをプレゼント



ルミネ大宮店のオープンを記念して、税込2,500円以上をご購入いただいたお客様に、岡田謹製あんバター屋オリジナルトートバックをプレゼントいたします。

【開催期間】2026年4月23日（木）～

※各日数量限定

※無くなり次第終了となります。

※お1人につき1点限り

【対象店舗】岡田謹製あんバター屋 ルミネ大宮店

【適用条件】税込2,500円以上お買い上げの方

【特典内容】オリジナルトートバック（非売品）

※画像はイメージです。

## 岡田謹製あんバター屋 こだわりの「あんバタースイーツ」

### ■看板商品

岡田謹製 あんバター屋の「あんバターパン」

『かじってみれば、文明開化の味がする。』

岡田謹製の特製餡子には、たいへん希少な北海道千歳産『えりも小豆』を厳選して使用しております。惜しみなく丁寧に炊き上げることで、豊かな風味と上品な口当たりを実現。その餡子をふくよかな生地包み込み、さらに塩味をきかせたバタークリームを合わせることで、贅沢な一品に仕上げました。

【商品名】あんバターパン

【内容量】1個

【価格】345円（税込）

【販売期間】通年

【販売時間】第1部 開店～無くなり次第終了。

第2部 17時～無くなり次第終了。

※数量限定販売。無くなり次第、販売終了させていただきます。

### ■季節限定商品

『涼やかに誘う、檸檬の香。』

白餡に、優しい酸味の『瀬戸田レモン』果汁と、皮を丁寧に刻んだピューレをしのばせ、檸檬本来の自然な香りが香る『檸檬餡』に仕立てました。岡田謹製『餡子』と爽やかな『檸檬餡』が調和し、トッピングのピスタチオの彩りと檸檬の香りが誘う、涼やかで上品な味わいの一品に仕上げました。

【商品名】あんバターパン・檸檬

【内容量】1個

【価格】399円（税込）

【販売期間】2026年5月1日（金）～2026年7月31日（金）

【販売時間】第1部 開店～無くなり次第終了。

第2部 17時～無くなり次第終了。

※数量限定販売。無くなり次第、販売終了させていただきます。

## ■一番人気商品



### 『これぞ和洋折衷。土産に良しな洒落た品』

フィナンシェから立ち上るバターのア醇な香りと、岡田謹製「あんバター屋」が誇る餡子の妥協なき風味と滑らかな口当たり。これらの魅力を逃さぬよう高温で香ばしく焼き上げ、土産にもふさわしい洒落た一品に仕上げました。

【商品名】あんバターフィナンシェ

【内容量】6個

【価格】1,620円（税込）



### 『しっとり黄金に輝く、その旨さ。』

密かに用いたヘーゼルナッツパウダーとラム酒が、発酵バターの旨味とア醇な香りを存分に引き立てたガレット生地。その生地と、北海道千歳産『えりも小豆』を使用した岡田謹製『餡子』が絶妙に馴染み、しっとりとした食感に仕上がりました。

【商品名】あんバターガレット

【内容量】5個

【価格】2,160円（税込）

## 店舗概要



岡田謹製あんバター屋 ルミネ大宮店 ルミネ2 2F

【営業時間】月～土 10:00～21:00

日・祝日 10:00～20:30

【住所】〒330-0853

埼玉県さいたま市大宮区錦町630

## 「岡田謹製 あんバター屋」ブランド概要

「文明開化とともに訪れた『餡子とバター』の感動を再び」をテーマに、2020年、東京駅に誕生した“あんバタースイーツ専門店”。連日完売となる「あんバタパン」をはじめ、手土産として人気の「あんバタフィナンシェ」など、数々のヒット商品を展開しています。餡子には希少な北海道千歳産「えりも小豆」を使用し、風味豊かで口当たりの良い味わいに仕上げました。塩味の効いたバターとの組み合わせで、洒落たお土産にも最適な一品をお届け。2024年4月には、2号店をオープン。東京土産の新しい定番を目指し、これからも“あんバタースイーツ”の魅力を発信してまいります。

ブランドサイト URL：<https://anbataya.jp/>

公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/okadakinsei/>



## 会社概要

会社名：株式会社ケイセイシイ

代表者：代表取締役社長 上村 成門

本社所在地：北海道千歳市泉沢 1007 番地 90

創業：1996年4月

資本金：8,000万円

事業内容：菓子製造事業、卸売事業、小売事業（店舗及びカフェの運営）、通信販売事業

株式会社ケイセイシイは、「喜びを創り喜びを提供する」を経営理念として掲げ、

全従業員が、「今日一人熱狂的ファンを創る」ことを使命として日々取り組んでいます。