

# 英国式手ごね製法スコーン3タイプ約15種類をラインナップ 芦屋に「THE BUTTER & SCONE」8/25(金)オープン

組み合わせを楽しめるフレーバーバターも、スコーン研究家・小関由美さんコラボ商品を今秋発売予定

「THE BUTTER & SCONE ASHIYA」(住所：兵庫県芦屋市大原町5-3)は2023年8月25日(金)、JR芦屋駅近くにオープンします。店内で焼き上げる英国式手ごね製法のスコーンとフレーバーバターをメインに、パンやコンフィチュール、紅茶などをそろえ、「ワンランク上の朝食」をご提案します。



スコーンとフレーバーバターのマリアージュ



3タイプ約15種類のスコーンをご用意



店舗内観(イメージ)

## ■3タイプ約15種類のスコーン×フレーバーバター5種類のマリアージュ

※価格は全て税込

THE BUTTER & SCONEは、英国式手ごね製法にこだわり、店内で焼き上げる3タイプ約15種類のスコーンとスコーンやパンに合わせる5種類のフレーバーバターが看板商品です。スコーンは、外はサクサク、中はしっとりとした食感で英国の地方家庭で伝統的に作られているような「モイストスコーン」(8~10種類、220円~)、生クリームをたっぷり加えたサクサク生地、アフタヌーンティーにぴったりな「クッキースコーン」(3種類、360円~)、全粒粉を使用し、甘さ控えめでおつまみとしても楽しめる「ガレットスコーン」(1種類、5枚入380円)の3タイプです。スコーンには、フランス・ノルマンディー地方のイズニーサントメール酪農協同組合の発酵バターを使用し、小ぶりなサイズ感なので食べ比べにも適しています。

クロテッドクリームよりも食感が軽く、スコーンとの組み合わせを楽しめるフレーバーバター(1個500円)は、「リッチ塩」「ダブルショコラ」「ストロベリー」など5種類。随時、季節のフレーバーも予定しています。フレーバーに合わせ国産バターのほか、オランダやニュージーランド産バターなどを使い分け、イタリアメレンゲを加えたジェラートのような滑らかな口溶けです。トースターで1~2分温めたスコーンに、冷たいフレーバーバターとコンフィチュールを挟んで食べるのがお薦めです。

フレーバーバターを付けて楽しんでいただきたい、「ブリオッシュ食パン」(1斤480円)や「オリジナルバゲット」(120円)のほか、大阪・堺「En dehors」のコンフィチュール、アメリカ・ニューヨーク「HARNEY & SONS」の紅茶など「ワンランク上の朝食」をお楽しみいただける商品をそろえております。このほか、スコーン研究家・小関由美さんがイギリスで直接買い付けた食器や雑貨を販売し、今秋には店舗で小関さんによる料理教室の開催やコラボ商品の監修も予定しています。

## ■店舗概要

店名：THE BUTTER & SCONE ASHIYA(ザ バター アンド スコーン アシヤ)  
所在地：〒659-0092 兵庫県芦屋市大原町5-3  
電話：090-1226-8983  
営業時間：10時~19時  
提供方法：テイクアウトのみ  
店舗面積：約34平方メートル  
定休日：不定休  
Instagram：[https://www.instagram.com/butter\\_scone\\_ashiya/](https://www.instagram.com/butter_scone_ashiya/)



店舗外観(イメージ)

< 取材に関するお問い合わせ >

## ■商品のご紹介

※価格は全て税込

3タイプ約15種類そろえるスコーンやフレーバーバターをはじめ、パンやコンフィチュール、紅茶、ジュースなど「ワンランク上の朝食」をご提案するこだわりの商品をそろえました。スコーンの生地はミキサーで製造する店舗が多いですが、当店では手ごね製法にこだわっています。手でこねることでグルテンの形成を最小限に抑えることができ、外はサクサク、中はしっとりとした食感を生み出します。店内で、生地の製造から焼き上げまで一貫して行い、出来立てを提供します。

### 【モイストスコーン(8~10種類)】



ミルクプレーン(220円)  
プレーンなスコーンで、全てのフレーバーバターとの相性が抜群です。

### 【クッキースコーン(3種類)】



アールグレイ&メイプルバター(360円)  
カナダケベック州「メープルテルワー農場」のメープルシロップとスリランカ産アールグレイを使用。ローストピーナッツの食感。



アールグレイ(250円)  
英国では、王道のフレーバー。スリランカ産アールグレイを贅沢に使用。



ナッツ&ハニーカレンツ(380円)  
通常のレーズンの約1/4の大きさのカレンツレーズンと



チョコチップ(260円)  
カカオ55%オーバーのクワールチュールチョコレートを使用。



ライ麦ガレット(5枚入り380円)  
小麦本来の素朴な甘さを味わえる。朝食・お菓子・ワインのつまみにもおすすめ。



苺&いちご(280円)  
甘酸っぱいドライフルーツのイチゴをたっぷり練り込みました。

### 【パン】



ブリオッシュ食パン(1斤480円)  
表面のカリッとした食感と香ばしさ、オリジナルバターを楽しんでいただける一品。

### 【フレーバーバター(5種類)】 1個500円

- ・リッチ塩 王道バター。全てのスコーンとパンとの相性抜群。
- ・ダブルチョコレート 濃厚チョコレートジェラートのような味わいの不思議なバター。ダイスチョコが食感のアクセントに。
- ・ショコラオレンジ ダイスチョコ&オレンジピールに、ラム酒を少し効かせた大人な味わい。
- ・ストロベリー フランス産イチゴピューレとドライフルーツのイチゴをダブルで使ったお菓子のようバター。
- ・ラズベリーヨーグルト ラズベリーの果実感とヨーグルトの酸味が絶妙なバランス。

### 【その他の商品】

- ・大阪・堺「En dehors(アンディオール)」の瓶詰めコンフィチュールは、バレエの物語をモチーフに、保存料、増粘剤、着色料、香料、酸化防止剤等を使用しない安心安全の贅沢な味わいです。
- ・アメリカ・ニューヨーク発のプレミアムティーブランド「HARNEY & SONS(ハーニー アンド サンズ)」の茶葉。ブランドのアイコンフレーバー「ホット・シナモン・スパイス」のほか「イングリッシュ・ブラックファースト」「アールグレイ・シュプリーム」などをご用意。
- ・高級ワインのように原材料の産地の選定や製法にこだわるフランス「alain milliat(アラン ミリア)」のジュースとネクター。「ルレ・エ・シャトー(世界的権威を誇るホテルとレストランの会員組織)」のソムリエ約60名と商品開発を行いました。

### 【スコーン専門家・小関由美さん厳選の英国食器・雑貨】

スコーンを30年間食べ続けた女性としてTBSテレビ「マツコの知らない世界」の「スコーンの世界」の回に出演。スコーン以外にも英国文化や雑貨等に精通し、著書は「英国アフタヌーンティー&お菓子」「スコーン大好き」など多数。小関さんが英国で直接買い付けた皿やカップ&ソーサー、スコーンナイフなどの食器やヴィンテージ雑貨を販売。今秋には店舗で小関さんによる料理教室や監修いただいたコラボ商品を発売する予定です。

～小関さんコメント～ THE BUTTER & SCONEのスコーンは、古典的なイギリスのスコーンとはちょっと違いますが、外側がカリッと中がしっとりしていて、ちょっと温めて食べるのが私好みでした。おもしろいのが、「フレーバーバター」というスプレッド。クロテッドクリームやジャムの代わりにスコーンに付けて食べます。コクがあるけれど、イタリアメレンゲのおかげで軽い食感。トーストしたパンに付けてもおいしいです。



### < 取材に関するお問い合わせ >