

1日最高1800個販売のスコーン専門店が姫路初出店！ 「THE BUTTER & SCONE HIMEJI」9/22(金)オープン

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、組み合わせを楽しめるフレーバーバターも

「THE BUTTER & SCONE HIMEJI」(住所：兵庫県姫路市駅前町188-1グランフェスタ2番街)は2023年9月22日(金)、姫路駅直結の地下街「グランフェスタ」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



店舗外観(イメージ)

■1日最高1800個販売のスコーン専門店！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

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。今年8月に初出店した芦屋では、1日最高1800個を販売し、オープン1週間で2200組が来店。連日、行列が途絶えることがないほどご好評をいただきました。今回オープンする店舗は姫路駅直結という好立地で、スコーンを焼き上げる小麦とバターの香りがまわりに漂います。

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。

芦屋の店舗では、オープン直後からリピーターのお客様が多くいらっしゃいます。姫路の店舗でも、LINEで会員登録(無料)をしていただくと、ご来店の度にモイストスコーンのミルクプレーンが220円→190円、林檎シナモンが280円→260円、フレーバーバターのリッチ塩が500円→450円の会員価格でお買い求めいただけます。10月22日(日)まで期間限定で販売する、スコーンとフレーバーバターを詰め合わせたオープン記念セットも3,510円→3,000円とさらにお得になります。

スコーン以外にも、「プリオッシュ食パン」(1斤480円)や「オリジナルバゲット」(120円)、「卵たっぷりブランチキッシュ」(520円)などのパン類も、午前中に売り切れるほどの人気です。そのほか、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。今後、スコーン研究家・小関由美さんが監修したオリジナル紅茶の発売も予定しています。 ※価格は全て税込

■店舗概要

店名：THE BUTTER & SCONE HIMEJI(ザ バター アンド スコーン ヒメジ)
所在地：〒670-0927 兵庫県姫路市駅前町188-1グランフェスタ2番街
電話：090-7578-2290 営業時間：10時~20時
提供方法：テイクアウトのみ 店舗面積：25.38平方メートル 定休日：なし
Instagram：https://www.instagram.com/butter_scone_himeji/

<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、常に出来たてをご提供します。

【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。



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。



チョコチップ(260円)
カカオ55%オーバーのクーベルチュールチョコレートを



使用。
【クッキースコーン(3種類)】
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。



ゴルゴンゾーラとくるみ(300円)
ゴルゴンゾーラの風味とくるみの食感のマリアージュ。赤ワインに合わせて。



抹茶ピスタチオ(300円)
抹茶生地じっくりローストしたピスタチオをたっぷり練り込みました。



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。



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ローストピーナッツの食感。

【ガレットスコーン(1種類)】



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。

【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。



オリジナルバケット(120円)
ライ麦を使用したオリジナルバケット。フレーバーバターと合わせてお召し上がりください。



卵たっぷりブランチキッシュ(520円)
一般的なキッシュに比べ約3倍の卵を使用した贅沢な味わいです。

【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なバター。
- ・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。

是非、貴社媒体での掲載のご検討をお願い申し上げます。ご不明な点がございましたらお気軽にお尋ねくださいませ。

< 取材に関するお問い合わせ >