



PAO通信

バターサンド

見た目や断面も楽しいスイーツのひとつであるバターサンド。

フレーバーの種類も増えてきており、まだまだ人気は止まりません！

馴染みのあるスイーツから、おしゃれで人気のスイーツに進化したバターサンド特集です。

01 定番

季節問わずに
人気のある定番の味



プレーン

素材をそのまま楽しむことのできるプレーン。サクサクなクッキーと濃厚バタークリームはいつでも食べたい味。



レーズン

幅広い年代に馴染みのあるレーズンサンド。食べると懐かしいレトロなお菓子でありながら、色あせない安定の美味しさ。

チョコレート

生チョコのようなくちどけの良いクリームにチョコチップ。カカオの割合を変えるなど、アレンジの幅が広いところも飽きられない魅力。



ストロベリー

見た目もキュートなストロベリー。ドライストロベリーやラズベリーを入れて、より酸味を楽しむのも◎



チーズ

コクがありながらも重くならないチーズ。チーズの種類や配合など、組み合わせが何通りもあるところも魅力。はちみつを忍ばせてもGOOD!



オレンジ

オレンジピールのダイスカットで食感にアクセントを。甘みの中にほろ苦さがプラスされ、風味にも表情がつく一品に。

りんご

りんごのコンポートと、濃厚なバタークリームは相性抜群！優しい甘みは飽きずに何度でも食べたい味。



02 個性派

定番にプラスしたい味



ラムレーズン

ちょっと大人なフレーバー。ラム酒の芳醇な甘みとレーズンの酸味は、バタークリームとバランスの良い組み合わせ。

紅茶

口に入れた瞬間から豊かな香りを感じることができる紅茶。クッキーに紅茶を練り込んで焼き上げるのも◎



チョコミント

見た目のインパクトもあるチョコミント。濃厚なバタークリームにミントの清涼感は、クセになる味!



ピスタチオベリー

バターサンドにルールは無し! 三層のクリームで食べごたえUP。ピスタチオ特有の豊かな風味と食感が楽しい。



あんバター フィナンシェ

焼菓子にもおすすめ
のあんバター。特有の
甘じょっぱさが人気。

03 和風

日本ならではの
和と洋のフュージョン

あんバター

定番化しつつあるあんバター。シンプルにあんことバターをそのままサンド! 塩を足すと、甘みが引き立って味もしまるのでおすすめ。



抹茶 Green Tea

「和」といえば外せない抹茶! あずきを入れるもよし、チョコレートと合わせるもよし、意外と色々な組み合わせができる味。



バターを楽しむ
スイーツは
他にたくさん!



カヌレ

生地には焦がしバターを、型にバターを塗ることさらに香り豊かに。



マドレーヌ

懐かしさのある焦がしバターの風味。無塩バターを発酵バターに変えコクのある味に!



パウンド ケーキ

バターが主役のシンプルさ。使うバターによっても味の違いを楽しむことができる。

スイーツパッケージのお店 業務用
suipa. package.co.jp

suipa 店からのお知らせ
suipa本店で「ふるさと納税」はじめました。詳しくはこちら⇒

東光 WEBカタログ
my.ebook5.net/PAOTOKO

@pao.toko
instagram.com/pao.toko

和洋スイーツパッケージの総合メーカー
株式会社 東光
https://package.co.jp/