

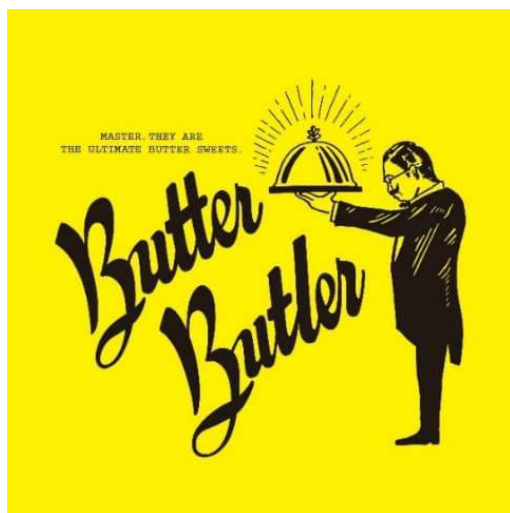
各位

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)

「Butter Butler」、「BUTTER&bee」 福岡空港・国際線出発ゲート内に12月5日オープン

弊社のグループ会社であります株式会社シュクレイと株式会社九十九島グループは
本日、福岡空港・国際線出発ゲート内に【Butter Butler（バターバトラー）】と
【BUTTER&bee（バターアンドビー）】をそれぞれオープンいたしました。

詳細は別紙をご覧ください。



**【九州初出店】“バターが主役”のバタースイーツ専門店
【Butter Butler】が福岡空港〈国際線〉に新店舗をオープンいたします。**

2025年12月5日より、限定新商品「バタークグロフ（あまおう）」をご用意し、九州初の常設店誕生。



バタークグロフ（あまおう）

株式会社シュクレイ（代表取締役社長：阪本良一 本社：東京都港区）は、2025年12月5日（金）より、福岡空港・国際線出発ゲート内に【Butter Butler（バターバトラー）】オープンいたします。

福岡空港・国際線に出店！国内外から愛されるバタースイーツブランドへ。

【Butter Butler（バターバトラー）】は、世界中の産地から選りすぐったバターでお作りする、“バターが主役”のスイーツブランドでございます。2016年4月のNEWoMan新宿での第1号店オープン以来、東京を中心に多くの皆さまにご愛顧いただいてまいりました。

この度、これまでの歩みを経て、2025年12月5日（金）、九州発となる常設店舗「福岡空港 国際線出発ゲート店」をオープン。本オープンには、国内のみならず海外のお客様にも愛されるブランドへと成長していきたいという想いを込めております。

海外へ旅立つ方の“自慢できる日本土産”として、また、お帰りの際の“間違いない手土産”として。新たな玄関口である福岡空港で、皆さまにお会いできますことを心より楽しみにしております。

さらに、オープンに合わせ、ここでしか手に入らない限定商品「バタークグロフ（あまおう）」が新登場。ご主人様納得の味わいを、ぜひお見逃しなく。（商品詳細は下記に記載）

◆店舗情報

店舗名称：Butter Butler 福岡空港国際線出発ゲート店

住 所：福岡県博多区大字青木739番地

福岡空港国際線旅客ターミナルビル3階 出発ゲートラウンジ内

お問合せ：092-402-7251

営業時間：7:00～21:00 ＊最終便搭乗まで

《全国でここ에서만買えない》店舗限定「バタークグロフ（あまおう）」にご注目！

バターの芳醇なコクと果実の香りがふわりと広がる「バタークグロフ（あまおう）」を、九州発となる常設店誕生に合わせ、新しくご用意いたしました。

ニュージーランドで作られたグラスフェッドバターを使用し、しっとりと焼き上げた生地、福岡県産あまおう苺のやさしい甘みを重ねた、ここだけの味わいです。アクセントに添えたクランベリーの甘酸っぱさが、後を引く美味しさ。

パッケージにはあまおう苺を連想させる赤い箔がきらり。ブランドカラーの中に光る箔がアクセントとなり、ここだけの特別感を演出いたします。出会えたらラッキーな限定商品にも、ぜひご注目ください。

※バター中グラスフェッドバター85%使用。グラスフェッドバターとは、放牧酪農により飼育された乳牛のバターです。牧草主体で育ち、飼料は補助的な使用にとどめています。

※いちご中福岡県産あまおう89%使用。

◆商品情報

- 【商品名】 バタークグロフ（あまおう）
【価格】 1個 1,512円（税込）
【発売日】 2025年12月5日（金）
【取扱店舗】 バターバトラー 福岡空港国際線出発ゲート店



◆商品紹介



◇バターフィナンシェ

ヨーロッパ産発酵バターとフランス産ゲランドの塩を使ったバターフィナンシェでございます。

表はカリッと焼き上げ、中はメープルシロップを染み込ませ、しっとりと仕上げでございます。

- 4個入 1,080円（税込）
6個入 1,620円（税込）
8個入 2,160円（税込）
12個入 3,240円（税込）



◇バターガレット

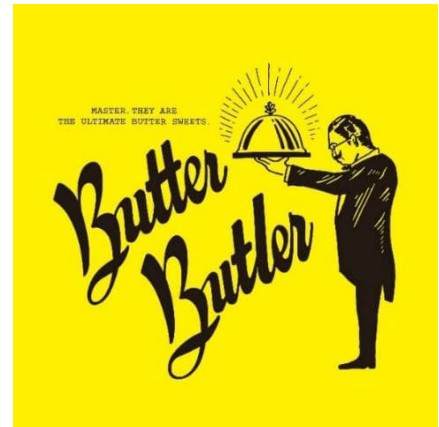
フランス産発酵バターとフランス産ゲランドの塩を使ったガレットでございます。

サクッホロッと口の中でほどける食感が特徴のフランス伝統菓子でございます。

- 9個入 972円（税込）

◆Butter Butler（バターバトラー）について

ご主人様。こちらバターが主役のお菓子でございます。
「バターバトラー」は、世界中の産地から選りすぐったバターでお作りした、バターが主役のスイーツでございます。いつもはコクや香りを引き出したり、サクサクの食感を演出したり、陰ながら洋菓子のおいしさを支えている脇役のバターでございますが、この度はバターを主役に据えてお作りいたしました。
当店のパティシエの自信作を、是非ご賞味くださいませ。



◆店舗情報

・NEWoMan新宿店

所在地：東京都新宿区新宿4-1-6 JR新宿駅構内 NEWoMan SHINJUKU内2F

・ルミネ新宿店

所在地：東京都新宿区西新宿1-1-5 ルミネ新宿店 LUMINE1 B2

・エキュートエディション渋谷店

所在地：東京都渋谷区渋谷2-24-12 渋谷スクランブルスクエア1F

・東京ギフトパレット店

所在地：東京都千代田区丸の内1-9-1 JR東京駅八重洲北口

・エキュート大宮店

所在地：埼玉県さいたま市大宮区錦町630 JR大宮駅中央改札内 エキュート大宮

・福岡空港国際線出発ゲート店

所在地：福岡県博多区大字青木739 福岡空港国際線旅客T3階 出発ゲートラウンジ内

◆公式サイト

〈ホームページ〉 <https://sucreyshopping.jp/butterbutler>

〈X(旧ツイッター)〉 <https://x.com/butterbutlerjp>

〈Instagram〉 https://www.instagram.com/butterbutler_official/

〈Facebook〉 <https://www.facebook.com/butterbutler.jp/>

◆会社概要

＜株式会社シュクレイ＞

設立：2011年12月15日

本社所在地：東京都港区北青山1-2-7

展開ブランド：東京ミルクチーズ工場、ザ・メープルマニア、築地ちとせ、コートクール、オリエンタルショコラ by コートクール、バターバトラー、ザ・マスター by バターバトラー、GENDY、ミルフィユメゾン フランセ、フランセ、レモンショップ by フランセ、イチゴショップ by フランセ、キャラメルゴーストハウス、ザ・テイラー、ネコシェフ、ココリス、ドレ、フィオラッテ、ドロリー、ミスターメープル by ザ・メープルマニア、ザ・ドロス、バニ、ウーフィ、ソルトラ、バニスタ

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社シュクレイ 企画開発部宛

メールアドレス：info@sucrey.co.jp 電話番号：0120-39-8507

2025年11月27日 株式会社九十九島グループ

報道関係者各位

《福岡》博多で愛されるバタースイーツブランド 【BUTTER&bee(バター&ビー)】が 福岡空港国際線に待望の新店舗オープン。

“博多のバタースイーツ”を、世界へ旅立つお客様に。



(写真)バターミルフィユ【あまおう苺】

株式会社九十九島グループ(代表取締役：阪本良一、福岡事業所/福岡市中央区那の津3丁目13-6)が展開する【BUTTER&bee(バター&ビー)】は、2025年12月5日(金)より、福岡空港・国際線出発ゲート内に新店舗をオープンいたします。

福岡の空の玄関口・国際線に初出店！

バターとはちみつのマリージュにこだわり、二つが生み出す至福の味わいを追求する『BUTTER&bee（バター&ビー）』。

今夏、博多エキナカ マイング主催の『マイングNo.1おみやげ決定戦』で入賞するなど、福岡・博多で愛されるバタースイーツブランドとして歩んでまいりました。

この度、マイング店、ららぽーと福岡店に続く3号店を、福岡空港・国際線出発ゲート内にオープン。福岡県内で展開してきた当ブランドにとって、国際線への出店は新しい挑戦。福岡・博多から生まれた“こだわりのバタースイーツ”を、国内の方はもちろん、世界へと旅立つお客様にもお届けしてまいります。

空の玄関口である福岡空港から広がる、BUTTER&beeの新たな物語にぜひご期待ください。皆さまのご来店を心よりお待ちしております。

◆店舗情報

店舗名称：BUTTER & bee 福岡空港国際線店

住 所：福岡県博多区大字青木739番地

福岡空港国際線旅客ターミナルビル3階 出発ゲートラウンジ内

お問合せ：092-402-7470

営業時間：7:00～21:00 ＊最終便搭乗まで

報道関係者各位

2025年11月27日

《あまおう苺×焦がしバター》サクサク食感に広がるバターのコク



キャラメリゼして黄金色に焼き上げたサクサクのパイに、こだわりの苺クリームをサンドした「バターミルフィユ【あまおう苺】」。クリームは、あまおう苺と焦がしバターを使用し、芳醇なコクとほのかな甘酸っぱい味わいをバランスよく仕上げました。国産はちみつとのマリージュとともに楽しめる、自慢の一品です。

〈商品名〉 バターミルフィユ【あまおう苺】
〈価 格〉 5個入：1,600円（税抜）
8個入：2,400円（税抜）

◆商品紹介



バターフィナンシェ

口に入れた瞬間にじゅわっと広がる発酵バターの風味と、香ばしいアーモンドの香り。後に残る国産はちみつの余韻が印象的なしっとりとしたフィナンシェです。

5個入 1,000円（税抜）
10個入 2,000円（税抜）



バタークッキー

発酵バターと国産はちみつを使用したほどける食感のクッキー。ヘーゼルナッツとアーモンドの香ばしい香りに、ほどよい塩気がさらに味を引き立てます。

※本製品で使用しているバターのうち、62%が発酵バターです。

5個入 800円（税抜）
10個入 1,600円（税抜）

※写真はいずれもイメージです。

※諸般の事情により予告なく変更となる場合がございます。あらかじめご了承ください。

News Release

株式会社九十九島グループ



報道関係者各位

2025年11月27日

◆ブランドについて



バター × はちみつの芳醇スイーツ

口どけの良い芳醇な味わいのバターと
その美味しさをさらに引き立てる黄金色のはちみつ

この二つが生みだす至福の味わいは
私たちを心豊かに、幸せにしてくれる

もうひとくち、
また食べたいくなる贅沢な味わいをお楽しみください

◆店舗情報

・マイング店

福岡県福岡市博多区博多駅中央街1-1 博多駅マイング内
営業時間 9:00～21:00（店休・営業時間は館に準ずる）

・ららぽーと福岡店

福岡県福岡市博多区那珂6丁目23-1
ららぽーと福岡1F
営業時間 10:00～21:00（店休・営業時間は館に準ずる）

・福岡空港国際線店

福岡県博多区大字青木739番地
福岡空港国際線旅客ターミナルビル3階 出発ゲートラウンジ内
営業時間 7:00～21:00（最終便搭乗まで）

◆公式サイト

- ブランドサイト : <https://sucreyshopping.jp/butterandbee>
- Instagram : https://www.instagram.com/butter_bee_official/

【本件に関するお問合せ】

株式会社九十九島グループ 広報宛

メールアドレス : info@99grp.co.jp 電話番号 : 0120-036-999