2026 年 11 月 11 日

報道関係者 各位

株式会社 Hattendo International

シンガポール発『塩とバター』BEE CHENG HIANG とのコラボで

初の惣菜パンが登場！催事第 4 弾。11 月 18 日から「IKEBUKURO パン祭」に出店

～シンガポールの食文化に出合う、「バクワ」「コピ・オー」など新メニューが多数登場～

株式会社 Hattendo International（所在地：東京都港区、代表取締役：石岡大輔）は、シンガポール発のベーカリーブランド『塩とバター』の催事第 4 弾として、2026 年 11 月 18 日（水）～24 日（火）の 7 日間、東武百貨店 池袋店で開催される「IKEBUKURO パン祭」に出店いたします。

今回は、シンガポールスタイルバーベキューポークの老舗ブランド「BEE CHENG HIANG 」とのコラボレーションが実現。同ブランドの「Sliced Pork Bakkwa（スライスポークバクワ）」を使ったサンドイッチを、『塩とバター』初の惣菜系のパンとしてご用意します。さらに、看板商品のミルクロールには、シンガポールで親しまれるコーヒー「コピ・オー」をテーマにした新フレーバー「コピオー＆ミルク」が仲間入り。ベイクドドーナツの揚げ焼きの他、お持ち帰りギフトにも最適な新商品も登場します。

今年 6 月、ブランド展開第 1 弾として出店した東武百貨店 池袋店「第 5 回 粉博」では、連日 2,000 個（ミルクロール、ミニクロワッサンの合計）を販売。その後、7・8 月の ekie 広島での催事を経て、第 3 弾となる大丸福岡天神店「第 44 回 全国うまいもの大会」で九州に初登場しました。福岡でも会期中は連日約 2,000 個をお届けし、多くのお客様にご来店いただきました。

そしてこの度、お披露目の地である池袋に、新たなラインアップを携えて再び登場します。多様な食文化が交差するシンガポールで生まれた『塩とバター』ならではの、一口味わうと「しあわせな気持ち」になるおいしさをお楽しみください。

塩とバター
SIO & BUTTER
SINGAPORE







左から「できたてミルクロール ミルク/甘辛スライスポークバクワと濃厚エッグマヨの塩パンサンド/ベイクドドーナツ（イメージ）」

IKEBUKURO パン祭　出店概要

会場：東武百貨店 池袋店 8 階催事場
期間：2026 年 11 月 18 日（水）～11 月 24 日（火）の 7 日間
営業時間：10:00～19:00※イートインは閉場 30 分前がラストオーダーとなります。

本件に関する報道各位からのお問合せ
株式会社八天堂 広報ブランディング部 / 担当：藤井・伊藤
TEL:0848-86-8611　FAX:0848-86-8633　MAIL:pr@hattendo.jp

■BEE CHENG HIANG とコラボレーション。ブランド初の惣菜パンをお届け

1933 年にシンガポールで創業した「BEE CHENG HIANG」は、シンガポールスタイルバーベキューポークの老舗ブランドです。最高級の原料を使用し、秘伝のレシピと伝統の製法でつくられるバーベキューポーク「バクワ」は、防腐剤・肉製品軟化剤・人工着色料・香料・グルタミン酸ナトリウムを使用しない無添加。今回は、そのスライスポークバクワを使ったサンドイッチが新登場。これまでスイーツパンをお届けしてきた『塩とバター』が、初めて惣菜系のパンをご提供します。

シンガポールで生まれた二つのブランドの出合いから、新しいパンの楽しみ方をご提案。甘いパンを楽しむひとときに加え、お食事としてもお選びいただけるラインアップへと広がります。

また、会場では「BEE CHENG HIANG」 の個包装のスライスポークバクワの物販も初めて展開します。コラボレーションメニューとあわせて、ご家庭でもお楽しみいただけます。



「BEE CHENG HIANG スライスポークバクワ（イメージ）」

■商品ラインアップ

〈新登場・コラボレーション〉甘辛スライスポークバクワと濃厚エッグマヨの塩パンサンド【数量限定】

BEE CHENG HIANG のスライスポークバクワを使った、『塩とバター』初の惣菜パン。

角切りにしたスライスポークバクワ、エッグマヨにアクセントでピリ辛シラチャーソースとチーズをトッピング。

カリっとした塩パンと盛りだくさんの具材は相性抜群です。

価格：890 円（税込）



「甘辛スライスポークバクワと濃厚エッグマヨの塩パンサンド（イメージ）」

〈看板商品〉できたてミルクロール（ミルク・カヤ・コピオー）

表面はカリッと、中からじゅわっと広がるバターの旨みと塩味、北海道産の生クリームを使用したミルククリームのやさしい甘さ。ベルギー産発酵バターとフランス産岩塩を掛け合わせた、甘じょっぱい味わいの看板商品です。定番の「ミルク」、「Killiney Kopitiam（キリニー・コピティアム）」のカヤジャムを使用した「カヤ」に加え、今回はコーヒーフレーバーの「コピオー」が初登場します。

価格：できたてミルクロール：ミルク 250 円 /カヤ＆ミルク 300 円 /コピオー＆ミルク 300 円 （各税込）

新フレーバー「コピオー＆ミルク」

「コピオー＆ミルク」は、シンガポールで親しまれるコーヒー「コピ・オー」をイメージしています。ぷるんとほろ苦いコーヒーゼリーと、やさしい甘さのミルククリームを合わせました。



「できたてミルクロール ミルク（イメージ）」



「できたてミルクロール コピオー＆ミルク（イメージ）」

〈新登場〉ベイクドドーナツ

ベイクドドーナツを揚げ焼きで仕上げる、新たなメニューが登場します。
発酵バターで香ばしく揚げ焼き。外はカリッ、中はしっとり。甘じょっぱさがくせになります。ミルクロールとはひと味違う、『塩とバター』の新しい楽しみ方をご提案します。
価格：230 円（税込）



「ベイクドドーナツ（イメージ）」

■お土産にも最適なご家庭でも楽しめるラインアップ【数量限定】

・「Killiney Kopitiam（キリニー・コピティアム）」のカヤジャム
・〈新登場〉「BEE CHENG HIANG」個包装のスライスポークバクワ
・〈新登場〉ミニクロワッサンラスク　カスタード



「BEE CHENG HIANG EZ パックポーク（イメージ）」

『塩とバター』について

『塩とバター』は、2015 年に海外市場のマーケティングを行うため設立したシンガポール現地法人の Hattendo Singapore Pte. Ltd.が推進する新ブランドです。多様な食文化が交差するシンガポールで 10 年間、八天堂の代名詞くりーむパンを基点に「世界で愛されるパンとは何か」を追求し続けてきました。数々の試行錯誤の末にたどり着いた答えが、極シンプルながら奥深い『塩とバター』が引き出すパンのおいしさです。
焼きたて、できたてだからこその、香り・食感に出合うスイーツパンをどうぞ。

■ブランドストーリー

しあわせは、塩とバターの味がする。

シンガポールで生まれた、SIO & BUTTER.
シンガポールで 10 年。
多様な食文化に育てられながら、おいしさを問い続けました。
行き着いたのは、引き算の美学と素材への信頼。
焼きたてのよろこびを、一口のしあわせに。
SIO & BUTTER は、それだけをまっすぐに届けるベーカリーです。

塩とバター
SIO & BUTTER
SINGAPORE

■ロゴ＆カラー

シンガポールの国旗をイメージしたシンガポールレッドを基調に、塩とバターの「SIO・BUTTER」のアルファベットとシンガポールのスペル「SP」を組み合わせています。

■HP　https://sioandbutter.com/
■Instagram アカウント ＠sioandbutter　https://www.instagram.com/sioandbutter/

株式会社 Hattendo International

株式会社 Hattendo International は、株式会社八天堂（本社：広島県三原市、代表取締役社長：森光孝雅）のグループ会社で、八天堂が生み出した「くりーむパン」を主軸に“「ニッポンの美味しい」で世界中の人々を笑顔にする”をミッションとし、海外に向けた事業企画をアライアンスやコラボレーションも含め推進しています。

※上記内容はリリース時点の情報であり、変更になる場合もございます。※画像はイメージです。
<お客様からのお問合せ>　お客様相談室　TEL：0120-52-7152（平日 9：00 - 17：00）