

<http://www.buttercoffee.shop>

[バターコーヒーとは](#)
[最高の食材とは](#)
[メニュー](#)
[イベント出店依頼](#)
[提携オーナー様募集](#)
[店舗案内](#)
[オンラインショップ](#)



What is Butter Coffee ?

【集中力・記憶力アップ】 【ダイエット効果】 【腸内環境の改善】 【美意識の持続】
を期待でき、あらゆる方向からあなたのパフォーマンスを上げてくれるでしょう。

[詳しく見る >>](#)

代々木店 7月16日(木)～新作1パ
ターヨヨオッツ・オレフローズン製

[一覧を見る](#)》

Coffee Beans

管理栄養士の
紹介
Introduction

Access
アクセス

最強のバターコーヒー

グルテンフリー&低糖質カフェ

デリバリー

始めました

お電話にてご注文ください

代々木店 03-3320-3194

池袋店 03-5954-3194

バターコーヒーとは？

What is Butter Coffee?

良質なバターとMCTオイルとこだわりのコーヒーで作った
贅沢でクリーミーなコーヒーのことです。

【集中力・記憶力アップ】 【ダイエット効果】 【腸内環境を整える】 【満腹感の持続】

を期待でき、あらゆる方向からあなたのパフォーマンスを上げてくれるでしょう。

詳しく見る >>

News お知らせ

2020.08.07

最強のバターコーヒー 神谷町店

8月19日(水) 待望の3店舗目！「神谷町店」OPEN！！

2020.08.07

フード/ドリンク

8月8日(土)～14日(金) フード/ドリンク

2020.07.28

池袋店 7月29日肉の日イベントのお知らせ

7月29日(水)～池袋店 新作！最強のバターレモンシェイク登場！！

一覧を見る >>

Special 素材へのこだわり

オイル

MCTオイルは、ココナッツやパーム油を精製した植物油から、ケトン体主体に大きく変えることが期待出来るオイルです。

コーヒー豆

コーヒー豆の持つ特徴を最大限に引き出した当店のコーヒー豆は、カフェインやポリフェノールが多く抽出できる薄煎りの豆を使用しております。

バターコーヒーって、どんな時に飲むもの？

Recommended

Dr.斎藤の声 Voice

加工食品ジャーナリスト 中戸川先生の声 Voice

管理栄養士の紹介 Introduction

アクセス

- 代々木店 -

テイクアウト専門バターコーヒー

〒151-0053 東京都渋谷区代々木1-38-6
JR代々木駅西口 都営大江戸線代々木駅A1・A2出口より徒歩30秒

- 池袋店 -

グルテンフリー&低糖質カフェ

〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-15-3
JR山手線他【池袋駅】東口 徒歩4分
東京メトロ丸ノ内線【池袋駅】徒歩4分
西武池袋線、東京メトロ有楽町線【池袋駅】徒歩6分

最強のバターコーヒー

友だち追加

友達登録でクーポン配布中！

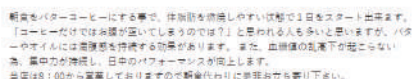
- 代々木店 -

テイクアウト専門バターコーヒー

<http://www.buttercoffee.shop/howto/>

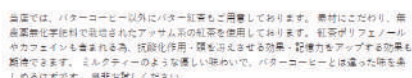
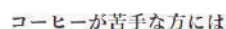


最強の朝食=バターコーヒー



過去の一人前の煮事で、満足出来ずついつい食べ過ぎてしまうという人にお煮事でバターコーヒを一緒に飲む事をオススメします。満腹感を増強する効果がある為、満足感を印入。満腹の煮事で満足できるでしょう。

また、煮事で長時間が経つ時にはお煮事の代わりにしても空腹感を感ぜないはずですよ。
たまた「2食全てをバターコーヒーだけでにする」など、飲み方も間違えてしまうと栄養不足となってしまうので注意下さい。



カフェインは、集中力や記憶力を高める効果をするとても良い成分です。しかし性質的に合わない方や妊娠中の方。就寝時間が近い方は控えた方がよいと考えています。飲むタイミングや頻度によって、カフェインレスメニューを取り入れましょう。

※カフェインレスコーヒーは完全にカフェインゼロではありません。
当店のカフェインレスコーヒーは、カフェインが微量に含まれます。



「意識のバターコーヒー」は、まさに健康的な毎日過ごすあなたをサポートしてくれる飲み物です。

材料となるこだわりのコーヒーには、カフェアインやガリアフェノールなども多く含まれています。

上質なダウスウェッドバッテリーは、グレインフッドバッテリーに比べ、年間の需要に最も適合した味が強い特徴があります。それは、肉の軟らかさによりロケーションがよりよく保たれているためです。またMCTオイルは、肉内で肉の間に付くように。消化吸収が早いため、運動後のエネルギーに変わります。肉の中に含まれているエネルギーはあまりありません。肉のエネルギーにエネルギーが貯蔵されています。また、ケトン体は肉内で生成されている脂肪酸の分解を助ける働きがあります。

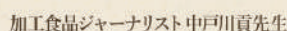
述べられてきたことなのではないかと推察されます。また、この本は、**「日本を代表するエネルギー源がトランジスタとシリコンであり、日本の技術は世界の中心をなす」**と述べています。トランジスタとシリコンは、半導体技術の中心であり、日本の技術力の高さを示しています。また、この本は、**「日本は、世界最大のエネルギー消費国であり、エネルギーの安定供給は、日本の経済成長の基盤である」**と述べています。これは、日本のエネルギー政策の重要性を示しています。また、この本は、**「日本は、世界最大のエネルギー消費国であり、エネルギーの安定供給は、日本の経済成長の基盤である」**と述べています。これは、日本のエネルギー政策の重要性を示しています。

④ 香露閣三のブローカー(ル)

1973年 東京創生堂刊

1900年 日本医科大学医学部卒業
日本軍医学校卒業生となる
帰国後アール・アレン・ヘンリーをいち早く導入し、国内環境の悪化によってアレルギーなどの慢性疾患が急増するにつれて次第に「伝染病」の地位を失い、日本に紹介

2013年 「食で日本を価値にします!」をモットーに日本ファンクショナルダイエット協会を設立。
協会では、ケトジェニック食事に基づく減量制御+良質なタンパク質摂取により、ケトン体生成を促し健康的な体を食事
コントロールすることを目指す。



「登録のバターコーヒー」を知人に勧めたら、そもそもバターコーヒーというものを知らなかったし、「登録のバターコーヒー」がお客様の名前だということもしばらく理解してもらえませんでした(笑)

でも、このお店の魅力がで「デルタフリー」で話題になったじゃないです。
油井店のフードメニューは、半量減価と数量限定があたりめですが、オリーブ
無臭だし、ステーキはガス炎でロースト（地味割烹）です。魚の安全室もこだわって
いるところがすごい。ですから「バターコーヒー」や「MCTオイル」や「デルタフリー」
に詳しい連中の人だけでなく、バターコーヒーを知らない無宗教の無宗教の人にも、お洒
つにしたい店という人にも。

「ダラスフォードバタータッキー」という菓子もおすすめです。小麦不使用で低糖質というだけでなく、脂質2.0gに対してタンパク質が

飲み方のすすめ (SmartPhone)

<http://www.buttercoffee.shop/sp/howto/>



こんなシチュエーションにオススメ！

最強の朝食=バターコーヒー



朝食をバターコーヒーにする事で、体脂肪を燃焼しやすい状態で1日をスタート出来ます。

「コーヒーだけではお腹が空いてしまうのでは？」と思われる人も多いと思いますが、バターやオイルには満腹感

を持続する効果があります。また、血糖値の乱高下が起こらない為、集中力が持続し、日中のパフォーマンスが向上します。

当店は8:00から営業しておりますので朝食代わりに是非お立ち寄り下さい。

ついランチを食べすぎてしまう方！

通常の一人前の食事では、満足出来ず
ついつい食べ過ぎてしまうという方には
お食事前にバターコーヒーを飲む事を
オススメします。満腹感を持続する
効果がある為、過食を抑え、適量の
食事で満足できるでしょう。



また、食事を摂る時間が無い時にはお食事の代わりにしても空腹感を感じにくいはずですよ。

ただ「3食全てをバターコーヒーだけにする」など、飲み方を間違えてしまうと栄養不足となりますのでご注意下さい。

コーヒーが苦手な方には



当店では、バターコーヒー以外にバター紅茶もご用意しております。素材にこだわり、無農薬無化学肥料で栽培されたアッサム系の紅茶を使用しております。紅茶ポリフェノールやカフェインも含まれる為、抗酸化作用・頭

を冴えさせる効果・記憶力をアップする効果も期待できます。ミルクティーのような優しい味わいで、バターコーヒーとは違った味を楽しめるはずですよ。是非お試しください。

カフェインが体質的に合わない方

カフェインは、集中力や記憶力を高める働きをするとても良い成分です。しかし体質的に合わない方や妊娠中の方、就寝時間が近い方は控えた方がいいと考えています。飲むタイミングや体調によって、カフェインレスメニューを取りいれましょう。



※カフェインレスコーヒーは完全にカフェインゼロではありません。

※当店のカフェインレスコーヒー豆は、[スイス式水抽出法](#)です。

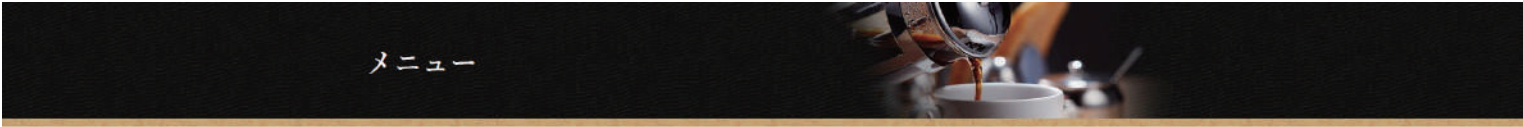


バターコーヒー推薦者 Dr.斎藤

「最強のバターコーヒー」は、まさに健康的な毎日を過ごすあなたをサポートしてくれる飲み物です。

材料となるこだわりのコーヒーには、カフェインやポリフェノールなども多く含まれています。

上質なグラスフェッドバターは、グレインフェッドバターに比べ、栄養素が豊富に含まれ黄色味が強い特徴があります。それは、餌の牧草にβカロテンが多く



メニュー

HOME > メニュー > 代々木店

- MAIN
- PREMIUM
- GHEE
- OTHER
- SWEETS
- RARE
- LIMITED

SWEETS

香料・着色料・保存料不使用

グルテンフリーかつローカーボでおいしさを叶えた自焙作
ホールケーキも購入可能です。

無添加ガトーショコラ ¥550 (税込)
No Additive Gateau chocolat



特定アレルギー：乳、卵
糖質4.8g
タンパク質3.8g
脂質13.3g
塩分0.1g
エネルギー155kcal

ナチュラルチーズケーキ ¥550 (税込)
Natural Cheesecake



特定アレルギー：乳、卵
糖質3.6g
タンパク質6.2g
脂質18.2g
塩分0.2g
エネルギー216kcal

無添加ガトーショコラ ¥3,740 (税込)
No Additive Gateau chocolat



※ホールケーキは、ご予約を承ります。
特定アレルギー：乳、卵
糖質38.4g
タンパク質30.7g
脂質105.4g
塩分0.7g
エネルギー1,243kcal

ナチュラルチーズケーキ ¥3,740 (税込)
Natural Cheesecake



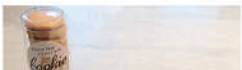
※ホールケーキは、ご予約を承ります。
特定アレルギー：乳、卵
糖質28.8g
タンパク質49.9g
脂質145.9g
塩分1.0g
エネルギー1,728kcal

キャラメルナッツ ¥350 (税込)
Caramel nuts



実着点なナッツをローカーボ甘味料でキャラメリゼ。
店内で手作りしています。お土産にも◎
特定アレルギー：なし
糖質1.3g
タンパク質6.6g
脂質25.4g
塩分0.0g
エネルギー261kcal

グルテンフリー&ローカーボ グラスフェッドバタークッキー ¥450 (税込)
Cookie



サクッとした食感がクセになる
小腹が空いたときに◎
特定アレルギー：卵、乳

メニュー (SmartPhone)

http://www.buttercoffee.shop/sp/yoyogi/

http://www.buttercoffee.shop/sp/ikebukuro/



DRINK

MORNING

FOOD

SALAD & SWEETS

ALCOHOL

RARE

LIMITED

DELIVERT

MAIN

ニュージーランド産グラスフェッドバター

ニュージーランドの広大な大地の牧草だけで育てられた牛の新鮮な生乳のみを使用したこだわりのバターです。
さっぱりした風味で飲みやすいのが特徴。

最強のバターコーヒー.....

(HOT or ICE)

Coffee, Grass-fed butter, MCToil

最強のバター紅茶.....

(HOT or ICE)

Organic Roasted Green Tea, Grass-fed butter, MCToil

最強のバターイボスティ.....

(HOT or ICE)

Organic Rooibos Tea, Grass-fed butter, MCToil

最強のカフェインレスバターコーヒー.....

(HOT or ICE)

Caffein-less Coffee, Grass-fed butter, MCToil

OPTION

MCTオイルの量を調整できます。オイルはお腹がゆるくなる事があります。

・初回 5cc

・2回目 10cc

・3回目 15cc

・MCTオイル 2倍

Double

・バター2倍

Protein

・10g (タンパク質 8.8g / 脂質 0.25g)

・20g (タンパク質 17.6g / 脂質 0.50g)

・30g (タンパク質 26.4g / 脂質 0.75g)

PREMIUM

北海道産有機JAS認証発酵バター

北海道産有機JAS認証の発酵バターを使用。
ほんのり甘く、ミルク感の強い上品な味。

プレミアムバターコーヒー.....

(HOT or ICE)

Coffee, Hokkaido Organic butter, MCToil

プレミアムバター紅茶.....

(HOT or ICE)

<http://www.buttercoffee.shop/staff/>

HOME [2.5 = 7 \(倍\)](#)

(曹遠平著) 謝道輝



(管理栄養士/アトピー性アレルギーアドバイザー)



(管理員會)



(管理栄養士/サプリメント管理士)



(管理栄養士/フードスペシャリスト)



(管理栄養士/グルテンフリーアドバイザー)



Yoko Kato

(管理栄養士/ヘルスフードカウンセラー/DSHA認定ダイエトニクスパートナー)

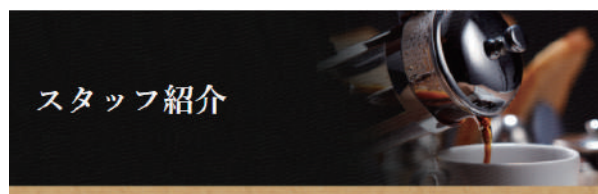


(管理栄養士/総監OFFアドバイザー)



スタッフ紹介 (SmartPhone)

<http://www.buttercoffee.shop/sp/staff/>



■ERIKA (池袋店 店長)

(管理栄養士/調理師)

年間400杯！ラーメン大好きERIKAさんから華麗なる(?)転身を遂げたのは、バターコーヒーとグルテンフリー＆ローカーボに出会ったから。ダイエットにも成功し、寝坊常習犯だったのは過去のこと、寝起きがよくなり日中の猛烈な眠気からも解放されてエネルギーギッシユな毎日を過ごしています。

続ける秘訣は食事の工夫！レシピ開発歴10年の経験から、ご自宅でできる簡単で美味しいレシピや調理のコツなどもご紹介していきたいと思います！



■IZUMI (池袋店)

(管理栄養士/ケトジェニックダイエットアドバイザー)

バターコーヒーショップ立ち上げ初期メンバー。

入社前までは、お酒大好きでラーメンやスナック菓子を毎日のように食べていましたが、糖質の過多やグルテンによる健康被害や中毒性を知り、入社後からは低糖質&グルテンフリー中心の食生活を送っています。現在は店舗運営のほか、バターコーヒーダイエットのカウンセリング指導も行っており、モニターの成功率は96.4%です。自身の経験や資格を活かし、お酒との上手な付き合い方、代用メニューなどを紹介していきたいと思います。



■HITOMI (池袋店)

(管理栄養士)

海外留学中、身の回りであふれているグルテンフリー食品に興味を持ち、グルテンフリーという言葉は聞いたことがあるけど何だろう？なぜこんなに求められているのだろうか？と考えるきっかけに。元々パンやパスタが大好きだった私は小麦中毒だと初めて気づきました。

また、以前は食品成分表をみてはカロリーと脂質ばかり確認していた習慣も180度変わり、成分表の炭水化物(糖質)と原材料に何が使われているのかを確認する癖がついているこの頃です。食べることが大好きなので、自分も体も満足のいくよう、口に入れるものはしっかり選択したいと日々考えています。

自分が持つ知識をお客様のお役に立てよう努めてまいります。お気軽にお声がけください！

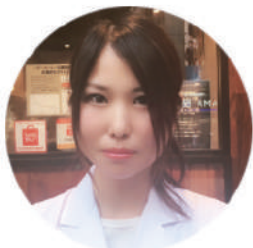


■MISAKI2 (池袋店)

(管理栄養士/サプリメント管理士)

管理栄養士養成学校卒業後、病院に就職。約2年間、病院の管理栄養士として働き、患者様の栄養管理や栄養指導を行ってきました。実際に糖尿病や脂質異常症などの生活習慣病になってしまった患者様を間近で見てきたからこそ、普段の食事が健康にとっていかに大切かが分かります。

病院で得た知識や経験を活かして、バターコーヒーに関してはもちろん、日々の食生活についてもお客様のお力になれたらと思っています。



■KANA (池袋店)

(管理栄養士/フードスペシャリスト)

以前まではお腹いっぱい食べたいものを食べていましたが、決まってそのあとは眠気との戦いでした。バターコーヒーだけでお腹が空かないのか半信半疑でしたが、まずは試して



生産知見学ツアー 吉塚牧場（PC）

<http://www.buttercoffee.shop/report/travel8/>

生産地見学ツアー

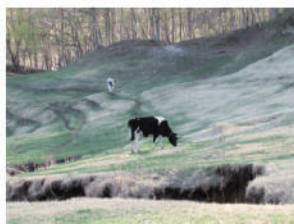
HOME > 生産地訪問 > 岩手県下閉伊郡田野畑村 吉塚牧場 様

岩手県下閉伊郡田野畑村 吉塚牧場 様



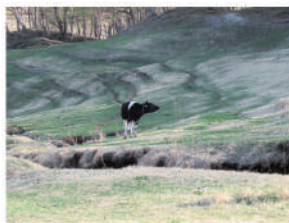
岩手県宮古市から車で30分ほど山道を走り、三陸海岸側に位置する緑豊かで長閑な下閉伊郡田野畑村にある「吉塚牧場」。トラクターに乗り、案内していただきました。

「吉塚牧場」は、近隣にある吉塚さまの先輩でもある熊谷さまが営む「熊谷牧場」と共に、自然豊かで広大な山岳地帯に一年を通して牛を放牧させ、新鮮な草を食べて牛がりのまま自由に過ごし自然の営みの中で酪農を行う「山地酪農」を実践されています。



私たちの乗っているトラクターがひっくり返りそうなほどの急斜面を牛たちが元気に動きまわる姿を見ると、自然に近い環境の中で育てられている牛たちは、まさに健康を感じさせるたくましさがありました。

牛たちの餌の主体となるのは山岳地帯に生えるニホンシバを中心とした数種類の野草。自然と自生する野草の為、季節によってもその種類は異なります。そんな田野畑山地酪農で育てられた牛のミルクには抗酸化作用の強いカロテンやビタミンE・ダイエット効果も期待される共役リノール酸が多く含まれています。



また除草剤や遺伝子組み換え技術が使われる輸入の餌や穀物は一切与えていません。化学物質や抗生物質などの残留の心配なく、身体への悪影響もありません。吉塚牧場では動物も自然も大切に扱われています。

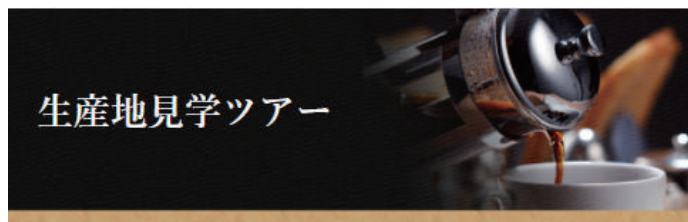
一般的な酪農で生産性を重視し、大豆やとうもろこしを中心とした穀物を餌として与え、成長促進剤を投与して運動をさせずに太らせる。そんな機械的に育てられた健康でない牛は本来の牛の姿とはかけ離れています。



そんな酪農を覆すために40年ほど前に千葉県から田野畑へ移住し、一から牧場の開拓をされてきた吉塚さま。私たちが吉塚牧場を訪れた際には、搾乳量は一般の酪農から得られる乳量の1/3程度…と生産の観点では正直苦しいけど、それでも安心・安全なものを消費者へ届けることを重視していると話す吉塚さまの姿が非常に印象的でした。放牧で牛を育てていても、毎日の観察・変化に気づくことは、かかせないと熱い視線を牛たちに送りつつ、この酪農を全国に広めていきたい！という吉塚さまの揺るぎない想いを私たちも少しでも多くの方に伝えていきたいです。

生産知見学ツアー しあわせ牧場 (SmartPhone)

<http://www.buttercoffee.shop/sp/report/travel9/>



グラスフェッド生バター しあわせ牧場様



「ストレスのない牛からは健康的でしあわせな牛乳が搾れる」とお考えのしあわせ牧場様は、岩手県の三陸海岸に面する宮古市にある広大な土地で、未舗装の砂利道を1kmほど上っていくと牧場があります。

牛はジャージー種とホルスタイン種が混合で放牧され、しあわせ牧場の絶妙なミルクの味は2種類の牛をバランスよく育てることで作られているそうです。



こちらは牧場に設置されていたアブ捕獲器です。アブは牛に群がってストレスを与える影響の一つです。よく牛がしっぽを振り回しているのはアブが近くにいるからだそうです。

アブからのストレスを少しでも減らしたいというお気持ちから設置されているそうです。



※画像は 2020 年 8 月 14 日現在のものです。