

最強のバターコーヒー

<http://www.buttercoffee.shop>

TOP ページ (SmartPhone)

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

最強のバターコーヒー

グルテンフリー&低糖質カフェ

デリバリーサービス始めました！

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
8月8日(土)～14日(金) フード/ドリンク
パスポート販売開始♪



2020.07.28
7月29日(水)肉の日イベントのお知らせ♪



2020.07.28
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、主にケトン体を構成する
一酸化炭素主体から、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
エノールが多く抽出できる清
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

加工食品
ジャーナリスト
中戸川先生の声

Voice

Dr.斎藤の声

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

拡大地図を表示

最強のバターコーヒー 池袋店

〒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

[Twitter](#) [Instagram](#) [Facebook](#)

[LINE 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

飲み方のすすめ (SmartPhone)

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



飲み方のすすめ

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。

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レッド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。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、飼の牧草にβカロテインが多く

メニュー (PC)

<http://www.buttercoffee.shop/menu/yoyogi/>

<http://www.buttercoffee.shop/menu/ikebukuro/>

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信作
ホールケーキも購入可能です。

無添加ガトーショコラ ￥550 (税抜)

No Additive Gâteau chocolat

特定アレルゲン：乳、卵
糖質4.8g
タンパク質3.8g
脂質13.2g
塩分0.1g
エネルギー155kcal

ナチュラルチーズケーキ ￥550 (税抜)

Natural Cheesecake

指定アレルゲン：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 (税抜)

No Additive Gâteau chocolat

※ホールケーキは、ご予約を承ります。
特定アレルゲン：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 (税抜)

Natural Cheesecake

※ホールケーキは、ご予約を承ります。
指定アレルゲン：乳、卵
糖質28.8g
タンパク質49.9g
脂質145.9g
塩分1.9g
エネルギー1,728kcal

キャラメルナッツ ￥350 (税抜)

Caramel nuts

柔軟適度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◎
特定アレルゲン：なし
糖質13g
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 (税抜)

Cookie

モクッとした食感がクセになる
小腹が空いたときに◎
特定アレルゲン：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.....	¥650
(HOT or ICE)	
Coffee, Grass-fed butter, MCToil	(税抜)
最強のバター紅茶.....	¥650
(HOT or ICE)	
Organic Roasted Green Tea, Grass-fed butter, MCToil	(税抜)
最強のバタールイボスティー.....	¥650
(HOT or ICE)	
Organic Rooibos Tea, Grass-fed butter, MCToil	(税抜)
最強のカフェインレスバターコーヒー.....	¥700
(HOT or ICE)	
Caffein-less Coffee, Grass-fed butter, MCToil	(税抜)

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ことがあります。

・初回 5cc	¥0
・2回目 10cc	¥0
・3回目 15cc	¥0
・MCTオイル 2倍	¥100

Double

・バター2倍	¥150
	(税抜)

Protein

・10g (タンパク質 3.5g / 糖質 0.25g)	¥100
	(税抜)
・20g (タンパク質 17.6g / 糖質 0.50g)	¥200
	(税抜)

・30g (タンパク質 26.4g / 糖質 0.75g)	¥300
	(税抜)

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.....	¥830
(HOT or ICE)	
Coffee, Hokkaido Organic butter, MCToil	(税抜)
◆プレミアムバター紅茶.....	¥830
(HOT or ICE)	

スタッフ紹介 (PC)

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

スタッフ紹介

HOME > スタッフ紹介

■ERIKA (池袋店 店長)

(看護師/食事/栄養士)

年齢400杯! ラーメン大好きERIKAさんから薦める(?) 美食を送るのは、バターコーヒーとグルテンフリー＆ローカーがお出でだった。ダイエットにも成功し、健常者にいたのは過去のこと、寝起きがよくなり日本の活動が活気からも解消されてエホルギッシュな毎日を送っています。

続ける秘訣は食事の工夫! レシピ開発10年の経験から、ご自宅できる簡単で美味しいレシピや料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)

(看護師/食事/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版メンバー。

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ましたが、病気の過ち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の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)

(看護師/食事)

海外留学中。身の回りで使わ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?と考るきっかけに。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、以前は既成品包装を見てはカロリーと糖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。食べる事が大好きなので、自分自身も満足のいくよう、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。

自分が持つてる知識をお客様のお役立てとなる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)

(看護師/食事/アドバイメント看護士)

看護師/看護士養成学校卒業後、病院に就職。約2年間、病院の看護師として働き、患者様の栄養管理や栄養指導を行ってきました。実際は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えたからこそ、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)

(看護師/食事/ケトジェニックダイエットアドバイザー)

以前ではお腹いっぱい食べたいものを見ていましたが、決まってそのあとは眠気との戦いで、バターコーヒーだけでお腹が空かないのが手帳半蔵でしたが、まずは試してみようとお店に行きました。その後、自宅でもバターコーヒーを続けて様々な効果を実感しました。これが私がお店で働き始めたきっかけです。

少しでもお店に興味があれば、まずはお気軽にお越しください。



■ANNA (代々木店 店長)

(看護師/食事/グルテンフリーアドバイザー)

以前は夜更エスカティックサロンで食事指導をしながらエステティシャンとして勤務をしていました。食事や体重管理に成功された方々の性格が明るくなり、別人のように生活スタイルが変わっていく姿を見て日々やりがいを感じたと共に、もっと身近な場所で人を健康にしたい!と思うようになりました。根本的な改善は日々の食事から!と考え、店舗では食事は食事の相談ができる場所をつくることで、より身近に皆様が健康になるためのお手伝いをしていきたいと思っています。

食事に関して少しでも多く不安を解消して、お客様が安心して通っていただけるようなお店にしたいです。



■MOMOKO (代々木店)

(看護師/食事/ヘルスマーク/カッピング/100%純度グリセリン/トニコトリートメント)

好きな食べ物は? フルーツなら何でも好きです! と答えていたほど。フルーツや甘いものが大好き。小さい頃からガム・キャンディー・グミが好きで、常にバッグの中には何か入ってないと不安になるタイプ。食後のガムを貰えるのは当たり前の習慣でした。

バターコーヒーに出会い、低糖質・グルテンフリーの生活をスタートさせて自分が少しづつ存続である事に気付きました。

今は、自分の体が何を食べたいのかがはっきりと分かるようになりました。食生活が変わりました。

一人でも多くの方に正しい栄養の知識をお伝えしたいと思っています。



■MISAKI1 (代々木店)

(看護師/食事/FFDアドバイザー)

前職は保健室で離乳食から成人までの給食を作り、離乳食面倒、栄養相談などを行ってきました。以前までは体がとても疲れやすく、日中はだるさを感じていました。バターコーヒー生活を始めてからはだるさなど体の不調も起きなくなり、体重が増えがよくなったことにびっくりしています!今までの経験を活かし、お食事から健康面からお手伝いサポートできるよう、英語で接客をしています。



スタッフ紹介 (SmartPhone)

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



スタッフ紹介

■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、寝起きがようくなり日中の猛烈な眠気からも解放されてエネルギー満々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＆グルテンフリーを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？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と選択したいと日々考えています。

自分が持ってる知識をお客様のお役立てとなれる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どうついていかに大切なが分かります。

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、決まってその後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、まずは試してユトレモ店に行きました。この



生産地見学ツアー 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畠村 吉塚牧場

岩手県下閉伊郡田野畠村 吉塚牧場 様



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



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急斜面を牛たちが元気に動きまわる姿をみると、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。

そんな田野畠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畠へ移住し、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、搾乳量は一般的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！という吉塚さまの握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。よく牛がしつ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。