



HIBIKA

すべての商品が季節限定！
四季菓子の店 HIBIKA(ひびか) 阪急うめだ本店
11/22(水)より“冬の四季菓子”を発売いたします。

株式会社エーデルワイス(本社: 兵庫県神戸市、代表取締役会長: 比屋根毅、代表取締役社長: 比屋根祥行)は、四季菓子の店HIBIKA(ひびか)阪急百貨店うめだ本店にて、11月22日(水)より冬季限定商品を発売いたします。



四季の移ろいごとに、新しい。にっぽんの洋菓子。

日本の情緒豊かな四季の移ろいを、華やかな洋菓子の世界で表現したい、という思いから、6月にオープンした“四季菓子の店HIBIKA(ひびか)”。HIBIKAの一番の特徴は、店頭に並ぶすべてのお菓子が季節限定。春夏秋冬の年4回、その季節ならではの「旬の素材」はもちろん、「色」「香り」「食感」「モチーフ」「言葉」など、日本の春夏秋冬から思い浮かぶイメージを、本格的な洋菓子で表現しています。そのため、パティスリーの定番商品であるモンブランやショートケーキまで、HIBIKAでは季節によって、デザインや味わいを変えてお届けしています。

11月22日より“冬の四季菓子”をお届けします。

ショコラブランとフランボワーズのムースで冬に真っ赤な花を咲かせる寒椿をイメージした「寒椿」、柚子とオレンジのムースをレアチーズムースで包んだ「淡雪」、ほろ苦いキャラメルムースでレーズンとクリームブリュレをとじ込んだ「木枯らし」など、繊細な味わいのケーキや、ショコラやシナモンなどで贅沢な味わいに仕上げた焼き菓子など、冬ならではの多彩な味わいをご用意いたしました。

冬のパーティーや季節のご挨拶に。

季節折々のHIBIKAの四季菓子を、どうぞお楽しみください。



冬の四季菓子

ケーキ 冬に花を咲かせる寒椿や、雪の結晶などをモチーフにした繊細な味わいに仕上げた冬季限定のケーキです。



かんづばき
寒椿
-ショコラブラン・フランボワーズ-
750円(税込) 本体価格694円



こがらし
木枯らし
-キャラメル・ラムレザン-
700円(税込) 本体価格648円



あわゆき
淡雪
-柚子のレアチーズムース-
700円(税込) 本体価格648円



ふゆめ
冬萌
-ビスタチオとベリーのおペラー-
750円(税込) 本体価格694円



ふゆみかん
冬蜜柑
-みかんとチョコレートのムース-
650円(税込) 本体価格601円



いちごびより
苺日和
-冬いちごのクリームデコレーション-
12cm 2,700円(税込) 本体価格2,500円
15cm 3,780円(税込) 本体価格3,500円
18cm 4,860円(税込) 本体価格4,500円
写真は15cmです。



かんづばき
寒椿
-ショコラブラン・フランボワーズ-
12cm 3,100円(税込) 本体価格2,870円



ゆきやま
雪山
-雪降る冬のモンブラン-
12cm 2,710円(税込) 本体価格2,509円



HIBIKA
ケーキギフト(冬) 6個入
4,622円(税込) 本体価格4,279円
価格は写真のお詰め合わせ内容です。
お好みのケーキでお詰め合わせいたします。

ギフト 冬のご挨拶や大切な方への贈り物に。ショコラやシナモンなど冬ならではの味わいを詰め合わせたギフトをご用意しました。



冬のケーキ

4個入(マロン)(ショコラ) 各1,512円(税込) 本体価格1,400円
8個入(マロン)(ショコラ)(アソート) 各3,024円(税込) 本体価格2,800円
10個入(アソート) 3,780円(税込) 本体価格3,500円

冬のクッキー

3個入(シナモン)(ヘーゼルナッツ)(ショコラ) 各756円(税込) 本体価格700円
5個入(シナモン)(ヘーゼルナッツ)(ショコラ) 各1,296円(税込) 本体価格1,200円
12個入(アソート) 2,700円(税込) 本体価格2,500円

こちらに掲載している商品のほかにもございます。詳しくは、店頭・ホームページにてご案内しております。
冬の四季菓子の販売は、2018年2月28日までです。3月1日より、冬の四季菓子のご案内となります。

【店舗名称】 HIBIKA(ひびか) 阪急うめだ本店
【所在地】 大阪府大阪市北区角田町 8 番 7 号
阪急うめだ本店 B1F

【HP】 <http://hi-bi-ka.com/>
【Instagram】 https://www.instagram.com/hibika_official/
【お問い合わせ】 0120-004280 (受付時間 9:00 ~ 17:00)



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス 商品本部マーケティング課(担当: 荒井)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : m_arai@edelweiss.co.jp