



HIBIKA

四季菓子の店 HIBIKA (ひびか) は、 9月1日 (金) より季節の彩り豊かな“秋のケーキ”を販売しております。

新しい“にっぽんの洋菓子”をコンセプトに、春夏秋冬、折々の四季菓子をお届けしている、四季菓子の店 HIBIKA(ひびか)【<https://hi-bi-ka.com/>】は“秋の四季菓子”を 阪急うめだ本店、日本橋高島屋店にて販売しております。

お菓子が結ぶ、やさしい時間に。日本の秋を愛でる“にっぽんの洋菓子”

“四季菓子の店 HIBIKA(ひびか)”は、“にっぽんの洋菓子”がコンセプトの洋菓子ブランドです。古くから四季の移ろいに寄り添いながら暮らしてきた私たち にっぽん人。旬の素材を活かした彩り豊かな食文化や、季節の節目やお祝いごとにお菓子を贈り合い、一緒に囲むことで人とのつながりを大切にしてきた日本ならではの文化や感性を大切にしたいという想いを込めて、選び抜いた素材で丁寧にお作りしています。

秋色に染まる木々を映した、洋梨入りのジュレとショコラキャラメルムースのケーキ「秋色 (あきいろ)」や、紅玉りんごのムースとアールグレイとショコラムースで仕上げた真っ赤に実った「林檎 (りんご)」など、日本の美しい秋を愛でる彩り豊かなケーキをご用意しました。

秋の味わいをどうぞお楽しみくださいませ。



秋のケーキ

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。秋の四季菓子の販売は、2023年11月中旬までです。11月下旬より、冬の四季菓子のご案内となります。



あきいろ

秋色

-キャラメル・パウダー-

800円 (税込) 本体価格740円

秋色に染まる木々を映した彩り鮮やかなムース。洋梨入りのジュレを包んだショコラキャラメルムースをアールグレイ生地にてのせて。



りんご

林檎

-ボム・ルーージュ-

800円 (税込) 本体価格740円

紅玉りんごのムースでアールグレイとショコラのムース、フランボワーズソースをどじめめた真っ赤に実った林檎のケーキ。



はなのかぜ

花野風

-フリーズ・デ・ポアといちじくのケーキ-

750円 (税込) 本体価格694円

風に揺れる秋の野花をイメージしたケーキ。ホワイトチョコレートムースでフリーズ・デ・ポアのジュレといちじくのソースを包みました。香ばしいアーモンド生地を重ねて。



しゅうかくさい

収穫祭

-秋の果実とカシスのムース-

800円 (税込) 本体価格740円

甘酸っぱいカシスムースと、ホワイトチョコレートムースをショコラアーモンドスポンジで包み、カシスグラサージュと旬の果実でつややかに仕上げました。

販売期間：9/1～10月中旬



おつきさま

お月さま

-ショコラ・グリオット-

750円 (税込) 本体価格694円

爽やかな酸味のグリオットチェリー入りのホワイトチョコレートムースをショコラムースで包みました。キルシュとカカオの香りが華やかに広がります。



あきぶどう

秋葡萄

-ぶどうのショートケーキ-

800円 (税込) 本体価格740円

みずみずしい旬のぶどうを飾った秋限定のショートケーキ。北海道産の生クリームを使用したココのあるクリームときめ細かなスポンジ、ぶどうを重ねました。

※時期によってぶどうの種類が変わります。

【関西】

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 06-6313-7685

【関東】

HIBIKA (ひびか) 日本橋高島屋店

【所在地】

東京都中央区日本橋 2 丁目 4-1

日本橋高島屋 B1F 03-5542-1080

【HP】

<https://hi-bi-ka.com/>

【オンラインショップ】

<https://hibika-online.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 マーケティング部 (担当:工藤)

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