



HIBIKA

四季菓子の店 HIBIKA (ひびか) は、 季節の彩り豊かな“冬のケーキ”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11月15日(水)より“冬の四季菓子”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。日本の冬を愛でる“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洋菓子を作り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。

冬に真っ赤な花を咲かせる寒椿をイメージして仕上げた、フランボワーズとホワイトチョコレートのムース「寒椿(かんつばき)」や、レアチーズムースで甘酸っぱい苺の果肉入りジュレを包んだ繊細な口どけの「淡雪(あわゆき)」など、華やかなケーキをご用意しております。冬の味わいをどうぞお楽しみください。



冬のケーキ

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。冬の四季菓子の販売は、2024年2月下旬までです。3月より、春の四季菓子のご案内となります。



かんつばき

寒椿

- ショコラプラン・フランボワーズ -

800円(税込) 本体価格740円

冬の間真っ赤な花を咲かせる寒椿をモチーフに、ホワイトチョコレートムースで甘酸っぱいフランボワーズムース、フランボワーズをとじ込めて。



あわゆき

淡雪

- 苺とフロマージュ -

800円(税込) 本体価格740円

なめらかでコクのあるレアチーズムースで甘酸っぱい苺の果肉入りジュレを包んだ繊細な口どけ。ホワイトチョコでコーティングしたメレンゲがアクセント。



ふゆめ

冬椿

- ビスタチオ・フレーズ -

800円(税込) 本体価格740円

シチリア フロンテ産ビスタチオベーストを使用したムースで、苺とフランボワーズのムースと、苺のコンフィチュールを包みました。香り高いビスタチオの風味が広がる贅沢な味わいです。



かえりばな

帰り花

- 柚子とアプリコット -

700円(税込) 本体価格648円

アプリコットのジュレ、オレンジとベルガモットのクリームを柚子がふわりと香るホワイトチョコレートムースで包みました。



しものはな

霜の花

- フィグ・ペリオット -

650円(税込) 本体価格601円

すみれがほのかに香るカシスベリーのムース、いちじくのソース、ホワイトチョコレートムース、ショコラアーモンドスポンジを重ねました。



ふゆいちご

冬苺

- いちごのショートケーキ -

800円(税込) 本体価格740円

みずみずしい国産苺を飾った冬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クのあるクリームときめ細かなスポンジ、苺を重ねました。

【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