



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  
12/20(水)よりクリスマスケーキを発売いたします。

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、12月20日(水)よりクリスマスケーキを発売いたします。



### 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。

### 12月20日よりクリスマスケーキを発売します。

HIBIKA2017年のクリスマスは、「大切な人と、心あたたまる一日を」をテーマに、クリスマスの夜を華やかに彩るクリスマスケーキをご用意しました。

真っ白な雪景色と赤いベリーで雪灯りをイメージした2017年のスペシャリテ「雪灯り(ゆきあかり)」などのホールケーキや、きらめくオーナメント、ツリー、雪の結晶などをモチーフにした冬の季節限定の可愛らし小物ケーキなど、こだわりの素材で心を込めてお作りいたしました。また、クリスマスギフトにもおすすめの焼き菓子の詰合せもご用意しております。

HIBIKAのクリスマス限定のお菓子を、どうぞお楽しみください。





## 2017 Spécialité

ゆきあかり

### 雪灯り

—ショコラブラン・フリーズ・ローズ—

18cm YC18

9,180円(税込) 本体価格8,500円

真っ白な雪景色と赤いベリーで雪灯りをイメージした2017年のスペシャルティ。

メドウミルクの上品な甘さと香りづけのライムが華やかにひろがる、オーパスホワイト35%を使用した贅沢な味わいのショコラブランムース、ローズで香りづけした苺のソース、カカオ75%のビターなショコラムースが溶けあうクリスマスだけの繊細な味わい。

スイスの老舗フェルクリン“オーパスホワイト 35%”使用。  
スイスのユネスコ生物圏保存地域で育てられた乳牛由来の  
高品質なメドウミルクを使用したホワイトクーベルチュールチョコレート。  
\*表面の黒い粒はライムの表皮ですのでお召し上がりいただけます。



ゆきいちご

### 雪いちご

—ノエル・フリーズ—

12cm YF12

3,240円(税込) 本体価格3,000円

15cm YF15

4,320円(税込) 本体価格4,000円

18cm YF18

5,400円(税込) 本体価格5,000円

※写真は15cm

北海道産生クリームを使用した  
コクのあるクリームに  
きめ細やかなスポンジを重ね、  
甘酸っぱい旬の苺を飾った  
華やかな苺のデコレーションケーキ。



ふゆごもり

### 冬ごもり

—ノエル・ショコラマロン—

12cm FM12

3,800円(税込) 本体価格3,518円

15cm FM15

5,400円(税込) 本体価格5,000円

※写真は15cm

ベルギー産クーベルチュールの  
ショコラムース、フランス産マロンペーストを  
使用したマロンクリーム・ブリュレ、  
酸味の効いたカシムースをあわせて  
贅沢な冬の味わい。  
風味豊かなイタリア産マロンを飾って。



ご予約は店頭にて承ります。

ケーキのサイズによってデコレーションの仕様が異なります。  
内容・仕様・デザインを予告なく変更することがございます。  
クリスマスケーキはすべて数量限定となっております。  
限定数に達した場合はご予約を終了させていただきます。  
ご予約はホールケーキのみ承ります。あらかじめご了承ください。

【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/](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