



HIBIKA

四季菓子の店 HIBIKA(ひびか) 阪急うめだ本店  
オープン1周年記念商品  
『夏の実 -御養卵カスタードのシュークリーム-』発売!

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、6月1日(金)からオープン1周年記念商品を発売します。

オープン1周年記念商品 『夏の実 -御養卵カスタードのシュークリーム-』



「にっぽんの洋菓子」をコンセプトに、2017年に阪急百貨店にオープンして以来、春夏秋冬の折々のお菓子を販売しているHIBIKA阪急うめだ本店。1周年記念商品として、より多くのお客様にも気軽にお楽しみ頂きたいという気持ちを込めて、一口サイズのコロシと可愛いシュークリームをご用意しました。『夏の実 (なつのみ) -御養卵カスタードのシュークリーム-』は、甘味が強く餌にこだわって育てた香りの良い栃木県産・御養卵と、乳脂肪分が高くコクがあるのが特徴の岡山県産・蒜山ジャージー牛乳を使用したパティシエこだわりのカスタードクリームを、香ばしく焼き上げたシュー生地にしぼった特製のシュークリーム。卵と牛乳のコクと甘みを感じられる“プレーン”、瀬戸内レモンのピールと果汁が爽やかに香る“シトロン”の2種類を詰め合わせました。夏の時期のお土産にもお使い頂きやすい箱入りです。HIBIKAこだわりのシュークリームをどうぞお楽しみください。

【商品情報】

夏の実 (なつのみ)  
-御養卵カスタードのシュークリーム-

<8個入 / プレーン・シトロン>  
税込価格 1,400円  
本体価格 1,296円

数量限定販売  
(平日30セット/土日祝50セット)  
13時~販売(なくなり次第終了)

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、という想いから、昨年6月にオープンした“四季菓子の店HIBIKA(ひびか)”。HIBIKAの特徴は、店頭に並ぶすべてのお菓子を季節限定で用意していることです。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、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。

【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