



HIBIKA

四季菓子の店HIBIKA（ひびか）は、 3月1日（月）より色とりどりの“春のケーキ”を販売いたします。

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“冬の四季菓子”にかわり、3/1 より“春の四季菓子”を 阪急うめだ本店、日本橋高島屋店にて発売いたします。

お菓子が結ぶ、やさしい時間に。
日本の春を愛でる“にっぽんの洋菓子”

春のやわらかな風をイメージした桃のムース「春風（はるかぜ）」、可憐に咲く春の花々を表現した「すみれ」や「たんぽぽの花」のケーキ、真っ赤に実ったつややかなムース「さくらんぼ」など、春の訪れを感じる色とりどりのケーキをご用意いたします。



春のケーキ

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。春の四季菓子の販売は、2021年5月下旬までです。6月より、夏の四季菓子のご案内となります。



はるかぜ
春風
-ベッシュ・ショコラブラン-
700円（税込） 本体価格648円
春のやわらかな風をイメージした桃色のムース。華やかな香りの桃のソースと桃のムースをホワイトチョコレートムースで包みました。甘酸っぱいベリーとメレンゲがアクセント。



めだち
芽だち
-抹茶・フリーズ-
700円（税込） 本体価格648円
西尾抹茶のムースで莓のムース、抹茶のガナッシュを包みました。抹茶の上品な香りと洗みに莓の風味が広がります。新芽をイメージしたグロゼイユをあしらって。



さくらんぼ
-チェリーのタルト-
750円（税込） 本体価格694円
甘酸っぱいチェリーのムースで仕上げた真っ赤なさくらんぼ。香ばしく焼き上げたアーモンド生地にてのせて。



たんぽぽのはな
たんぽぽの花
-シトロン・ミエル-
650円（税込） 本体価格601円
レモンとオレンジのムースと、はちみつレモン風味のパナコクリーム、アーモンドスポンジを重ねました。柑橘の爽やかな香りとアカシアのはちみつの余韻が広がります。



すみれ
-ベリーとスミレのショコラムース-
750円（税込） 本体価格694円
すみれの香りがふわりと香るショコラムースのケーキ。すみれとベリーのムース、ジュレをなめらかな口どけのショコラムースで包みました。



はなのかんむり
花の冠
-ベリー・フロマージュ-
650円（税込） 本体価格601円
シロツメクサの花冠をイメージしたケーキ。やわらかな口どけのレアチーズムースで莓とフランボワーズのムースを包みました。しぼせたグロゼイユがアクセント。

【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