



HIBIKA

## 四季菓子の店 HIBIKA (ひびか) は、 11月17日(水)より季節の彩り豊かな“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17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爽やかな柚子とオレンジのムース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いたします。

冬の味わいをどうぞお楽しみくださいませ。



### 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、2022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 -

750円(税込) 本体価格694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

- 柚子のプロマーージュ -

700円(税込) 本体価格648円

なめらかでコクのあるレアチーズムースで爽やかな柚子とオレンジのムース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。



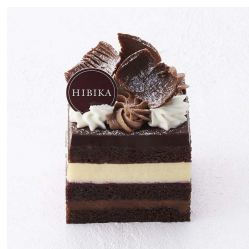
ふゆがすみ

#### 冬霞

- ビスタチオ・フレーズ -

750円(税込) 本体価格694円

シチリア フロンテ産ビスタチオペ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。



ふゆごだち

#### 冬木立

- フォレ・ノアル -

650円(税込) 本体価格601円

風味豊かなショコラーモンドスポンジに、ショコラムース、ホワイトチョコレートムース、チェリーコンフィチュールを重ねました。キルシュが香る大人のチョコレートケーキ。



つきしくれ

#### 月時雨

- プラリネ・ショコラ・オ・レ -

700円(税込) 本体価格648円

芳醇な香りと深い味わいが特徴のチョコレート“マラカイボ”を使用。3層のショコラムースが溶け合い、プラリネの豊かな風味が広がります。



ふゆみかん

#### 冬蜜柑

- 温州みかんとショコラのムース -

650円(税込) 本体価格601円

冬に旬を迎える温州みかんとショコラとあわせて。温州みかんのムースで、温州みかんのコンフィチュールとショコラムースを包み込みました。

【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/](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