



HIBIKA

## 四季菓子の店 HIBIKA (ひびか) は、 3月1日(金)より季節の彩り豊かな“春のケーキ”を販売します。

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3月1日(金)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販売いたします。

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”

“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。

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「花の蜜」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。

春の味わいをどうぞお楽しみくださいませ。



### 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、2024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

-桃とショコラブラン-

800円(税込) 本体価格740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ンゲがアクセント。



めだち

#### 芽だち

-抹茶とレモン-

800円(税込) 本体価格740円

宇治抹茶のムースで瀬戸内レモンのジュレ、宇治抹茶のガナッシュを包みました。抹茶の上品な香りと渋みに爽やかなレモンの酸味が広がります。



#### さくらんぼ

-チェリーのタルト-

800円(税込) 本体価格740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。香ばしく焼上げたアーモンド生地にのせて。



#### さえずり

-抹茶のモンブラン-

800円(税込) 本体価格740円

和菓子のプリュレをほうじ茶が香るアーモンド生地に重ね、西尾抹茶と栗のクリームを絞りました。春の訪れとともにさえずりのウグイスをイメージして。



#### すみれ

-すみれとアールグレイ・ショコラ-

800円(税込) 本体価格740円

アールグレイとショコラのムースですすみれとベリーのムース、ジュレを包み、マカロンで仕上げました。すみれの香りがふわりと香る春のケーキです。



はるあかね

#### 春茜

-アプリコット・フロマージュ-

750円(税込) 本体価格694円

レアチーズムースとオレンジのジュレ、アプリコットムース、風味豊かなアーモンドスポンジを重ねた爽やかな酸味と甘みが広がる春の味わいです。

【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