



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
6/1(金)より“夏の四季菓子”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、6月1日(金)より夏季限定商品を発売いたします。



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、昨年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。

6月1日より“夏の四季菓子”をお届けします。

鮮やかに咲く夏の花、ひまわりをイメージして爽やかに仕上げたレモンのタルト「向日葵(ひまわり)」や、夏の風物詩、夏祭りをイメージして賑やかに仕上げた桃とカシスのムース「夏祭り(なつまつり)」など、日本の夏を彩るカラフルなケーキをご用意しました。また、お中元や夏のご挨拶におすすめの「桃しずく」は、世界自然遺産・白神山地の天然水と山形県産の手むき白桃を使用したみずみずしい桃のジュレ。他にも、レモンやオレンジなど旬の素材のおいしさをとじこめた夏季ならではの爽やかな焼き菓子もご用意しております。四季折々のHIBIKAの四季菓子を、どうぞお楽しみください。



❖ 夏の四季菓子 ❖

ケーキ



ひまわり
日向葵
- レモンのタルト -
700円(税込) 本体価格648円



みずふうせん
水風船
- フレーズ・ショコラブラン -
750円(税込) 本体価格694円



なつまつり
夏祭り
- 桃とカシスのムース -
700円(税込) 本体価格648円



こもれび
木漏れ日
- モンブラン・オレンジュー -
700円(税込) 本体価格648円



しらなみ
白波
- フロマージュ・パッション・ココア -
650円(税込) 本体価格601円



いちごびより
苺日和 - 夏いちごのクリーム
デコレーション -
12cm 3,000円(税込) 本体価格2,777円
15cm 4,000円(税込) 本体価格3,703円
18cm 5,000円(税込) 本体価格4,629円
写真は15cmです。



ひまわり
日向葵 - レモンのタルト -
12cm 3,000円(税込) 本体価格2,777円



おひさま
おひさま - オレンジュー・ショコラブラン -
2cm 3,200円(税込) 本体価格2,963円



HIBIKA
ケーキギフト(夏) 6個入
4,472円(税込) 本体価格4,140円
価格は写真のお詰め合わせ内容です。
お好みのケーキでお詰め合わせいたします。

ギフト

桃しずく - 白神山地の天然水と山形県産手むき白桃のジュレー

単品

4個入 J4H-E
2,592円(税込) 本体価格2,400円
6個入 J6H-E
3,888円(税込) 本体価格3,600円

詰め合わせ

5個入 AJ5H-E
2,484円(税込) 本体価格2,300円
10個入 AJ10H-E
3,996円(税込) 本体価格3,700円
14個入 AJ14H-E
5,400円(税込) 本体価格5,000円



白神山地の天然水
青森県から秋田県に広がる世界自然遺産、白神山地。人の影響をほとんど受けていない豊かな森のブナの木が蓄えた雪解け水は、やわらかくまろやかなのが特徴です。



山形県産手むき白桃
甘い香りとみずみずしい果汁があふれる山形県産の白桃を、風味を損なわないようひとつひとつ手作業で丁寧に湯むきました。桃の香りとやわらかな果肉をお楽しみください。

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。
夏の四季菓子の販売は、2018年8月31日までです。9月1日より、秋の四季菓子のご案内となります。

【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/
【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