



HIBIKA

春満開！春を味わう苺と宇治抹茶の季節商品。  
四季菓子の店 HIBIKA(ひびか)期間限定POP UP SHOP  
「春一会(はるいちえ)～苺と抹茶～」にて販売します！

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、日本橋高島屋 新館 地下1階にて、四季菓子の店HIBIKA(ひびか)期間限定店舗を4月3日より出店いたします。



**「四季菓子の店 HIBIKA」期間限定 ポップアップショップがオープン！**

“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。日本ならではの文化や感性を大切にしたいという想いを込めて、2018年9月、関東初出店となる日本橋高島屋店が本館地下1階にオープンしました。四季折々の情景を描いた彩り豊かなケーキ、ご進物やお土産におすすめの焼き菓子など、選び抜いた素材で丁寧にお作りしたお菓子を、すべて季節限定でお届けしています。

4月3日(水)から4月23日(火)まで、日本橋高島屋新館(地下1階)催事スペースにて、期間限定のポップアップショップ“春一会(はるいちえ)～苺と抹茶～”がオープンします。春の素材である「苺」と「抹茶」を贅沢に味わう、ポップアップショップでしか買うことのできない限定商品をご用意しました。日本橋のお土産にどうぞご利用ください。

## 「苺」と「宇治抹茶」、春の素材を贅沢に味わう限定商品！

「春摘み苺 -紅ほっぺ苺のケーキ-」は、ほっぺが落ちるほど美味しいことから由来する“紅ほっぺ苺”を飾った華やかな味わいのケーキ。

「春の実 -苺と抹茶のプチシュークリーム-」は、京都・北川半兵衛商店の宇治抹茶「京の鶯」を使用した上品な風味の抹茶クリームと、甘酸っぱい木苺クリームの2種類のクリームを、香ばしく焼き上げたシュー生地詰めたふたくちサイズの可愛いプチシュークリーム。

「春のクリームスフレ」は、紅ほっぺ苺をまるごととじ込めてクリームを絞ってサンドしました。

春らしい色合いのパッケージの「春の小包み」は、苺と抹茶のクッキー、クロッカン、メレンゲなど多彩な味わいをふんわり包んだ、プレゼントにもぴったりの可愛い焼き菓子の詰め合わせ。

春のお土産や贈り物に。ここでしか味わえない春の美味しさをご用意してお待ちしております。



### 春摘み苺

-紅ほっぺ苺のケーキ-

1,500円(税込価格) 1,388円(本体価格)



### 春の実

-苺と抹茶のプチシュークリーム-

4個入 650円(税込価格) 601円(本体価格)

6個入 980円(税込価格) 907円(本体価格)

8個入 1,300円(税込価格) 1,203円(本体価格)



### 春のクリームスフレ

紅ほっぺ苺

450円(税込価格) 416円(本体価格)

宇治抹茶・京の鶯

450円(税込価格) 416円(本体価格)



### 春の小包み <苺のふきよせ>

940円(税込価格) 870円(本体価格)



### 春の小包み <抹茶のふきよせ>

940円(税込価格) 870円(本体価格)

#### 【場所】

HIBIKA 日本橋高島屋店 新館 地下1階  
ポップアップステージ1

#### 【期間】

2019年4月3日～23日

#### 【関東】

HIBIKA 日本橋高島屋店  
東京都中央区日本橋2丁目4-1  
日本橋高島屋 B1F 03-5542-1080

#### 【関西】

HIBIKA 阪急うめだ本店  
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

#### 【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)



日本橋高島屋店

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社エーデルワイス マーケティング本部 (担当: 荒井) TEL: 06-6426-2580 / MAIL: m\_arai@edelweiss.co.jp