



HIBIKA

四季菓子の店 HIBIKA (ひびか) は、 12/19 (土) よりクリスマス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 12/19(土) から 12/25(金) の期間、クリスマスケーキを阪急うめだ本店、日本橋高島屋店にて発売いたします。

ホールケーキ

【クリスマスケーキお渡し期間：12/19 (土) ～12/25 (金)】



2020 Spécialité

ふゆのあかり

冬の明かり -ノエル・ピスタチオ・フレーズ-

18cm FP18 9,800円(税込) 本体価格9,074円

心華やぐクリスマスを上品に彩るHIBIKA のスペシャリテ。香り高いピスタチオのクリームブリュレと、苺の甘酸っぱいムースを、“メドウミルク”の風味が贅沢に広がるホワイトチョコレート“オーパスホワイト35%”を使用したムースで包みしました。赤くみずみずしい苺の輝きを添えて。



ゆきいちご

雪いちご -ノエル・フレーズ-

12cm YF12 3,500円(税込) 本体価格3,240円

15cm YF15 4,500円(税込) 本体価格4,166円

18cm YF18 5,600円(税込) 本体価格5,185円

北海道産生クリームを使用したコクのあるクリームときめ細やかなスポンジに、みずみずしく甘酸っぱい苺を飾りました。シンプルで優しい味わいのHIBIKAの苺のデコレーションケーキ。



もみのゆき

もみの雪 -ピスタチオ・ショコラ・ラムレザン-

12cm MP12 5,400円(税込) 本体価格5,000円

クリスマスツリーをイメージしたピスタチオのモンブラン。アーモンドで香りづけしたラムレーズンを香り高いピスタチオクリームとショコラムースにあわせて。ラムレーズンの余韻が心地よく広がる、贅沢な味わいの大人のクリスマスケーキ。

※限定数に達した場合はご予約・販売を終了させていただきます。

小物ケーキ



(左から)

聖夜の贈りもの -ノエル・チェリー・ショコラ-

サンタの帽子 -ノエル・ショコラブラン・ピスタチオ-

鈴の歌 -ノエル・キャラメル・アプリコット-

もみの雪 -ピスタチオ・ショコラ-

冬の夜 -ノエル・ショコラブラン・フランボワーズ-

冬ごもり -ノエル・プラリネ・ショコラ・オ・レ-

サンタの帽子、もみの雪、冬の夜 750円(税込) 本体価格694円

鈴の歌、冬ごもり 700円(税込) 本体価格648円

聖夜の贈りもの 650円(税込) 本体価格601円

「大切なひとと、心あたたまる1日を」 冬の夜を彩るHIBIKAのクリスマスコレクション

HIBIKAのクリスマスは、家族や恋人、友人など、大切な人と過ごすクリスマスが素敵な夜になりますように、
という気持ちを込めて、華やかなクリスマスケーキや贈りものにもおすすめの焼き菓子をご用意いたしました。

冬の夜を彩る HIBIKA のクリスマスコレクションをどうぞお楽しみください。

ギフト

【期間：12/1(火)～12/25(金)】



冬のふぎよせ<ノエル>ミニ缶

2,153円(税込) 本体価格1,990円

※価格はラッピング代(税込209円/本体価格190円)を含みます。
※ラッピングは店頭でのみのサービスです。数に限りがございます。



冬の詰め合わせ<ノエル>

9個入 2,160円(税込) 本体価格2,000円

フィナンシェ(和三盆1個、林檎2個)
ボルボロン(ハーゼルナッツ、ショコラ、林檎 各2個)

オンラインショップ【<https://hibika-online.com/>】でもクリスマスのかけ紙をご用意しております。

※一部、クリスマスかけ紙対象外の商品もございます。

※かけ紙は数に限りがございます。

【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/
【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 マーケティング課 (担当:工藤)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : k_kudou@edelweiss.co.jp