



HIBIKA

四季菓子の店 HIBIKA (ひびか) は、 6月1日 (火) より季節の彩り豊かな“夏のケーキ”を販売いたします。

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/】](https://hi-bi-ka.com/)は“春の四季菓子”にかわり、6/1 より“夏の四季菓子”を 阪急うめだ本店、日本橋高島屋店にて発売いたします。

お菓子が結ぶ、やさしい時間に。日本の夏を愛する“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。

6月1日 (火) からは、夏に大輪の花を咲かせる「向日葵」、青空に広がる「入道雲」、枝葉の間の「夏日影」など日本の美しい夏を愛する彩り豊かなケーキをご用意しております。

夏の味わいをどうぞお楽しみくださいませ。



夏のケーキ

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。夏の四季菓子の販売は、2021年8月下旬までです。9月より、秋の四季菓子のご案内となります。



ひまわり 向日葵

-レモンのタルト-

700円 (税込) 本体価格648円

夏のひまわりをイメージしたレモンのタルト。瀬戸内レモンとオレンジの酸味をきかせたムースを香ばしいタルトにのせた爽やかな夏の味わい。



にゅうどうぐも 入道雲

-モンブラン・マスカルポーネ-

700円 (税込) 本体価格648円

渋皮栗入りのマロンムースをマスカルポーネムースで包んだ夏のモンブラン。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。



あさがお 朝顔

-ベリー・ショコラブラン-

750円 (税込) 本体価格694円

甘酸っぱいフランポワーズと莓のムースでホワイトチョコレートムースとベリーのコンフィチュールを包みしました。

販売期間：7月中旬～8/31



あさすずみ 朝露み

-ベッシュ・アーモンドスポンジ-

700円 (税込) 本体価格648円

桃のムース、風味豊かなアーモンドスポンジ、パナラムース、アーモンドスポンジを重ねました。夏を感じる涼やかな味わい。



とおはなび 遠花火

-マンゴー・ショコラ-

750円 (税込) 本体価格694円

マンゴーとパッションフルーツのコンフィチュールをショコラムースで包みました。トロピカルフルーツとショコラが重なる贅沢な味わい。



なつひかげ 夏日影

-マンゴーとキウイフルーツのジュレ-

650円 (税込) 本体価格601円

濃厚な甘みのアップルマンゴーと爽やかな酸味のキウイフルーツをライチのジュレに合わせました。果実のみずみずしさを堪能できるジュレです。

【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/
【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