

Gâteau traditionnel qui touche au cœur.





“心揺さぶる伝統菓子”

Gâteau traditionnel qui touche au cœur.

SiBELLE(シベール) は 1965 年東京に誕生した洋菓子ブランドです

長年愛され続けているブランデーケーキなど様々な銘品をうみだしています

フランス語で“美しい”“とてもきれい”の意味の「シベール」は、ブランドとして生誕してからもうすぐ60年。

ブランド立ち上げより、幾度もロゴを刷新し、常に進化し続けてきたシベールですが、

この度60周年を記念し、新たなロゴデザインと新しい商品ラインナップを加え、大きくアップデートいたしました。

“心揺さぶる伝統菓子”を新たなコンセプトとし、生まれ変わったシベールのロゴデザインは、

すっきりと動きのあるロゴタイプに、ロートアイアン風にあしらったイニシャルのシンボルマークを合わせ、

伝統と気品、洗礼された都会的なイメージいたしました。

澄みわたるような優しい「シベールブルー」を基調としたパッケージデザインは

贈る喜びと、喜ばれるうれしさをお届けいたします。

長年愛され続けているブランデーケーキなどに加えて、

新たな食体験と美味しさを提供する様々な銘品をうみだしていく

新たなシベールの物語がはじまります。

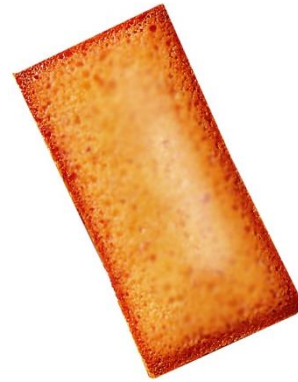


ロートアイアンとは、
ヨーロッパで発展した
「手工芸鍛造」のこと



【リーフパイ (プレーン)】

ふわっとひろがる国産バター風味とお砂糖のザクザク感があふれるリーフパイです。製法にこだわり「バターで生地を」包み込んだ「フィユタージュ・アンヴェルセ」とよばれるパイ生地を焼き上げました。際立つバターの香り、軽い食感と口溶けをお楽しみください。



【焦がしバターフィナンシェ】

焦がしバターのコクと風味、アーモンドの香りが織りなす深い味わい。外側はさっくり、中はしっとりと焼き上げた自慢のフィナンシェです。



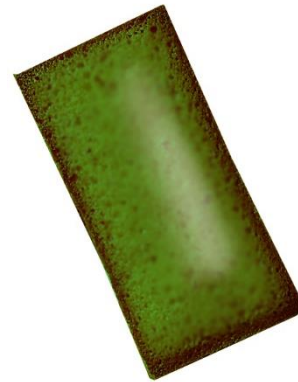
【ブランデーケーキ】

昭和51年から製造しているロングセラーのブランデーケーキ。北海道産小麦を使用し、ブランデーとブランデーリキュールを浸み込ませた、香り豊かなしっとりとしたケーキです。お酒がきいた上品な味わいは、大人の方に喜ばれる焼菓子です。



【リーフパイ (チーズ&ペッパー)】

香ばしいリーフパイに、エダムチーズとゴダチーズをブレンドしたものと、ブラックペッパーをまぶして焼き上げました。チーズの芳醇さと、ペッパーがピリッときた後引く美味しさです。おつまみとしても楽しめる、甘くない新しい感覚のリーフパイをお楽しみください。



【抹茶フィナンシェ】

京都宇治の老舗「堀田勝太郎商店」の抹茶を贅沢に使用し、北海道産の大納言小豆を加えて焼き上げたフィナンシェです。小豆の食感、抹茶の上品な香りと程よい苦味がバランスよく、しっとりと大人の味わいです。



【チーズケーキ】

ビスキュイ生地で、クリームチーズをぎっしりと包み込んで焼き上げました。かわいらしいキューブ型のベイクドチーズケーキです。やわらかなチーズの食感と、口の中でほどけるチーズの味わい。チーズ好きを魅了する、濃厚で贅沢な一品。

Merci beaucoup!



菓子製造の歴史

1928年頃より、様々な菓子を二幸ブランドとして製造。

1929年、銀座工場の前身である木挽町調理場が開設。

和洋菓子、その他の製品を逐次手掛け、製造工場としても基盤をつくりました。

1958年（昭和33年）には銀座工場の名称となり、銀座工場洋菓子製造部では

様々な菓子を製造してまいりました。



昭和33年頃の 銀座工場

シベールブランド誕生

1964年に至り、それまで製品は二幸ブランド*で販売してきましたが、

更なる商品のイメージアップの為生まれたブランドが「シベール」です。

1965年4月26日、洋菓子や喫茶室のブランド「SiBelle（シベール）」の商標を登録。

以後洋菓子、パン、アイスクリーム等、洋風製品ブランドとして用いられ、

また喫茶、パーラー等洋食系統の店名等にも活用されました。

1965 TOKYO



初期のシベールブランド

シベール ブランデーケーキ

「シベール」ブランドを代表するブランデーケーキは、1976年10月8日に発売。

以来、長年愛されている商品です。

昭和51年の春頃から、ヨーロッパ各国の有名ブティックが百貨店に展開。 そのような時代の流れから、

「フランスの香り」を思わせるような本物志向の洋菓子を開発したいという思いからはじまり、

「しっとり感」「日持ちのするもの」…と、色々試行錯誤を繰り返し、ブランデーケーキが出来上がりました。

パッケージには、フランスのロワール地方にあるシュノンソー城をあしらった缶。ブランデーケーキを包んでいる

フィルムには、お城の王妃が描かれているシールを張付け、重厚感のある商品に仕上げました。

その後、レモンケーキ、コーヒーケーキ、チョコレートケーキと 様々なフレーバーの

ブランデーケーキや、シベールのアイテムを発売。

昭和54年8月8日には、シベール ブランデーケーキが発売以来、

10億円の大台を達成記録した記念すべき日となりました。





首都圏の三越には、

シベールの売場が展開され、

お中元やお歳暮などの贈答用にはも

ちろん、シベールの大人の味わいを

求めて連日大盛況でした。

現在はシベールショップとしての展

開はありませんが、シベールのブラ

ンデーケーキは、消えることなく販

売し続け、今なお愛され続けており

ます。

<三越 シベールショップ>

- ・日本橋三越
- ・銀座三越
- ・新宿三越
- ・池袋三越

二幸とは…

エムアイフードスタイルの前身である「二幸」は、1927年株式二幸商会設立により誕生した二幸。

「二幸」は二つの幸、即ち海の幸 山の幸という食品の二大原点を象徴したものです。この名称は古事記に書かれた海幸彦、山幸彦の物語に由来し、世にいう「山海の珍味」のこれから出たものです。

食堂の厨房業務からはじまり、「海の幸山の幸・食料品の二幸」 「うまいものはなんでも二幸」をキャッチフレーズに販売店舗運営や様々な食品の製造を手掛けてきました。

菓子製造の歴史は古く、1928年（昭和3年）頃、当時我が国に2台しかなかったという米国の最新鋭のフリーザーを導入しアイスクリームを製造。アイスクリームをはじめとして和洋菓子の他、羊羹、蜜豆、カステラの製造も行っておりましたが、中でも長崎カステラは当時生産量日本一という実績を持つまでに至りました。