



Press Release
報道関係者各位

令和元年 10 月 22 日
ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社
代表取締役社長 南里清久

ビチェリンの人気ケーキが関西エリア初登場
“ミモザの花”を表現した苺のショートケーキなど 6 品を販売
～世界 5 カ国のトレンドケーキが集結
@第 2 回阪急ケーキショー 阪急百貨店うめだ本店～



ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社（本社：東京都中央区日本橋
代表取締役社長 南里清久 以下「当社」）は、2019 年 10 月 22 日（火）～28 日（月）まで開
催される阪急百貨うめだ本店『第 2 回 阪急ケーキショー』に出店いたします。
第 2 回となる当イベントは、ワールドトレンドケーキと題し、世界各国で今ポピュラーなケーキ
を、その国を熟知するパティシエやブランドが表現し、世界 5 ヶ国のトレンドのケーキが登場しま
す。当社は、イタリアで人気の高い“ミモザ”の花をイメージした苺のショートケーキを始め、注目
のハンドスイーツ「ビチェリンソフト」、手土産に適した焼き菓子の人気商品の販売を行います。

【販売店舗概要】

催事名：『第 2 回 阪急ケーキショー』

日時：2019 年 10 月 22 日（火）～28 日（月）

営業時間：（火）（水）（土）（日） 10：00～20：00
（木）（金） 10：00～21：00
（月） 10：00～18：00

会場：阪急うめだ本店 9 階催事場「ビチェリン」

所在地：大阪府大阪市北区角田町 8 番 7 号

《主な取扱商品概要》



ミモザ

ミモザの花をイメージしたショートケーキ。スポンジクラムの中に
苺とカスタードを閉じ込めました

¥800（税抜価格）

特定原材料：卵・乳・小麦・オレンジ・ゼラチン



サケル

濃厚な味わいとカカオニブの食感が絶妙にマッチしたチョコレートのケーキ

¥800（税抜価格）

特定原材料：卵・乳・小麦・大豆・りんご・ゼラチン



（左）バーチ・ディ・ダーマ（25個入り）
¥5,000（税抜価格）

（右）バーチ・ディ・ダーマ（15個入り）
¥3,680（税抜価格）

特定原材料：小麦・乳

その他の取り扱い商品：

バーチ・ディ・ダーマ（6個入り）／¥1,500（税抜価格）

ビチェリンソフト／¥400（税抜価格）

===会社概要===

【カフェ／販売店舗情報】

<新宿高島屋店 直通：03-5269-0008>

<東京芸術劇場店 直通：03-3981-0808>

<東京ミッドタウン日比谷店 直通：03-6205-4308>

<名古屋ミッドランドスクエア店 直通：052-527-8828>

【販売店舗情報】

<羽田空港第二ターミナル 金の翼 本社：03-6262-1236>

<日本橋高島屋本館地下1階『THE BEST CHOICE』 代表：03-3211-4111>

<神保町いちのいち グランスタ丸の内店：03-6551-2956>

<神保町いちのいち 有楽町店：03-3213-4556>

<神保町いちのいち 池袋店：03-6894-1202>

<神保町いちのいち 神保町店：03-3233-0285>

<神保町いちのいち 経堂店：03-6413-1296>

<神保町いちのいち 多摩センター店：042-400-7318>

<公式オンラインショップ： <https://shop.bicerin.co.jp/>>

社 名： ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社

代 表 者： 代表取締役社長 南里清久

設 立： 平成17年1月24日(平成30年7月1日社名変更)

本 社： 東京都中央区日本橋2-15-8

U R L： <https://www.bicerin.co.jp/>

主な事業内容： コーヒーショップ並びにレストランの経営。コーヒーショップを加盟とするフランチャイズ組織の運営、経営指導、店舗設計、財務管理、ならびにこれらの教育・指導。

本件に関する問い合わせ先

ビチェリン・アジアパシフィックアンドミドルイースト株式会社

広報部 PR担当

TEL: 03-6262-1236 / FAX: 03-6262-1236

Mail: press@bicerin.co.jp