

花を感じるフลาวースイーツ ヒビヤカダンスイーツ 4月15日から常時注文受付開始

香り高い希少なバラ“さ姫”を使った主力3商品をリニューアルし、より自然に“バラが香るスイーツ”に。

株式会社日比谷花壇(本社:東京都港区、代表取締役社長:宮島浩彰)は、花を感じるフลาวースイーツ「ヒビヤカダンスイーツ」の香り高い希少なバラ“さ姫”を使った朝摘みローズコレクションをリニューアルし、「花咲くローズロール」(税込¥3,132[本体価格¥2,900])、「花咲くローズチーズタルト」(税込¥3,888[本体価格¥3,600])、「花咲くローズマカロン」(税込¥2,160[本体価格¥2,000])を、2014年4月15日(火)から、ヒビヤカダンスイーツ特設通販サイト(<http://hibiyakadan-sweets.com/>)で、常時注文受付を開始します。

ヒビヤカダンスイーツは、2013年12月にはクリスマス期間限定として、2014年1月にはバレンタイン期間限定として展開してきましたが、好評をいただいたことから、このたびサイトをリニューアルするとともに、常時注文受付を開始することになりました。同時に、希少な“さ姫”を使った朝摘みローズコレクションの3種類の主力商品もリニューアルします。バラの香料は“さ姫”のみにこだわることで、より一層自然のバラを感じるスイーツに仕上がっています。

「花咲くローズロール」は、さ姫のコンフィチュールや、花卉からエッセンスを抽出したりキュールを新たに追加し、しっとり口当たりをまろやかにしています。

「花咲くローズチーズタルト」は、コンフィチュール、ジュレ、クリームを、層状に重ねることで、さ姫の香りの魅力を最大限に引き出し、カットしたときの美しさにもこだわりました。

「花咲くローズマカロン」は、フィリングにさ姫の花卉やローズウォーターをこれまで以上にたっぷり使用することで、自然な香りが広がるフレグランススイーツに生まれ変わりました。

お召し上がりいただいた方の心に一輪の花が咲くような、花を感じる、香りの余韻を楽しんでいただけるスイーツ、食べて花を感じるフลาวースイーツ、それがヒビヤカダンスイーツです。

咲き誇るバラをデザインしたオリジナルパッケージでお届けします。

常時注文受付開始を記念したキャンペーンとして、4月15日(火)から5月14日(水)17時の期間中に注文されたお客様には、ヒビヤカダンスイーツ特設通販サイトで6月から利用できる1000ポイント(1ポイント=1円)をプレゼントします。

当社は、ヒビヤカダンスイーツの販売によって、花の魅力を活かした新しいギフトスタイルを提案していきます。



ヒビヤカダンスイーツ “朝摘みローズコレクション”のこだわり

～凜とした気品ある香り、清らかな透明感とやさしい甘さ～

それは夜明け前、朝露にぬれてほころび始めたバラだけが持つ香り。

この香りを求めて、いにしへの神話が息づく奥出雲(島根県)で

「奥出雲薔薇園」の希少なオリジナルローズ“さ姫”と出逢いました。

フラワーショップである私たち日比谷花壇がフลาวースイーツで最もこだわっているのは、

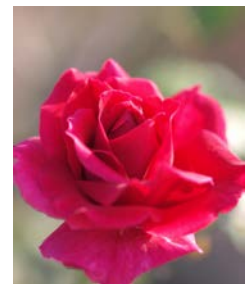
凜とした気品ある、それでいて自然な花の香りです。

朝摘みローズコレクションでは、一番香り高いと言われる朝を狙って

1輪1輪手摘みされたローズ“さ姫”の花びらやローズウォーターを使い、

清らかな透明感とやさしい甘さで、凜とした気品ある香りのスイーツに仕上がっています。

“さ姫”



株式会社日比谷花壇について

1872年創業、1950年に東京・日比谷公園店の出店後、株式会社日比谷花壇を設立。現在、全国に約180店舗を展開。フラワーディスプレイ、フラワーギフトの企画・制作・販売、装花を伴うイベントのプロデュース等を行い、花とみどり溢れるライフスタイルを提案しています。今後もさまざまな日常の生活のシーンの中に、花とみどりのある生活文化を創造していきます。

ヒビヤカダンスイーツ ～朝摘みローズコレクション～

商品概要：* 価格は送料別となります。

HIBIYA-KADAN
Sweets



FLOWERING ROSE ROLL CAKE

「花咲くローズロール」

税込¥3,132(本体価格¥2,900)

“さ姫”ローズの花びらを散りばめた、香る贅沢ロールケーキ。
ロールの生地は以前に増してしっとりとした口どけのよさ。
生クリームも“さ姫”ローズをしっかり感じることができる
仕上がり。朝摘みローズの香りを愉しんでいただくため、
甘さは控えめに。

長さ 24 cm 291g

FLOWERING ROSE CHEESE TART

「花咲くローズチーズタルト」

税込¥3,888(本体価格 ¥3,600)

“さ姫”ローズの香りを何層にも忍ばせた、チーズとの素敵なマリージュ。

バイクドチーズタルトの上には、ローズのコンフィチュールとジュレ。

チーズクリームには、ローズリキュールやローズウォーター。

そしてトップには粉砂糖を絡めた花びらをきらきら散りばめました。

“さ姫”ローズの香りにこだわった、大人のためのスイーツに。

直径 15cm 647g



FLOWERING ROSE MACARON

「花咲くローズマカロン」5個入り

税込¥2,160(本体価格 ¥2,000)

“さ姫”ローズの香りがお口の中で艶やかに咲く、フレグランススイーツ。

フレンチメレンゲを使用したデリケートなマカロン生地を

丁寧にマカロナージュ。スペイン産マルコナアーモンドや

ベルギー産のホワイトチョコを使った本格的なマカロン・パリジャンに、

“さ姫”のローズウォーターや細かく刻まれた花びらの香りを

練り込んだガナッシュをサンドしました。

14.5g×5個



注文方法： ヒビヤカダンスイーツ特設通販サイトで、常時注文を受け付けます。

注文受付開始日：2014年4月15日(火)

ヒビヤカダンスイーツ特設通販サイト：<http://hibiyakadan-sweets.com/>

(リニューアル商品内容は、4月15日15時UP予定)

※冷凍便でのお届けとなります。朝摘みの“さ姫”のバラの香りを楽しんでいただくため、解凍後は、すぐにお召上がりいただくことをおすすめします。

※商品の色・形態は、多少写真と異なる場合があります。

※記載されている以外の写真の花・小物類は商品に含まれません。