

日比谷花壇から、スイーツコレクション誕生 花を感じるフラワースイーツ

凜とした気品あふれる香り、清らかな透明感とやさしい甘さ。

～初回販売は、12月10日(火)からヒビヤカダンスイーツウェブサイトにて注文受付開始～



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、花を感じるフラワースイーツ「ヒビヤカダンスイーツ」コレクションを商品開発し、12月10日(火)から小売・卸売販売を開始します。

初回販売は、朝摘みされた香り高いバラ「さ姫」を使ったローズコレクション。「ローズロール」と「ローズチーズタルト」と「ローズマカロン」の3種類を、クリスマス向けに期間限定で12月10日(火)から18日(水)まで、ヒビヤカダンスイーツウェブサイト(<http://hibiyakadan-sweets.com/>)で注文を受け付けます。(商品概要・注文方法は別紙1参照)

花の魅力をこれまでと異なる方法でお伝えしたい、花の魅力を通じて、新しい喜びやサプライズをお届けしたいという想いから、オリジナルスイーツを開発しました。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に仕上げています。「食べて花を感じるフラワースイーツ」、それがヒビヤカダンスイーツです。

今回、初回販売するスイーツは特別なローズ「さ姫」を使って、スイーツとしての「香り」にこだわりました。ローズの生産地は島根県の奥出雲薔薇園。食用ローズの花弁やローズウォーター、ペーストなど花の香りを大切に素材を使用し、朝摘みローズの香りを活かしたスイーツとして仕上げました。

ヒビヤカダンスイーツウェブサイトでは、フラワースイーツをより楽しんでいただくための、日比谷花壇だからこそのおもてなしテーブルコーディネートなども紹介していきます。(おもてなしコーディネートの例は別紙2参照)

当社がスイーツを手掛けプロデュースするのは今回が初めてとなります。クリスマス、バレンタインデーなどギフトシーンや、友達や家族一緒に楽しむイベント時期に合わせて、注文受付期間を区切って展開していきます。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 “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ラワ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。

初回販売のローズコレクションでは、一番香り高いと言われる早朝のわずかな時間を狙って

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げています。



“さ姫”

ヒビヤカダンスイーツ ～ローズコレクション～

商品概要：

HIBIYA-KADAN
Sweets

ROSE ROLL CAKE

「ローズロール」

¥1,890(税込・送料別)

ローズの花びらを散りばめた香る贅沢ロールケーキ。

ローズウォーターの入った生クリームを、

ローズペーストを練り込んだ生地で包みこみました。

“さ姫”の花からもらったふんわり淡いピンク。

朝摘みローズの香りを愉しんでいただくため、

素材は極力シンプルに、甘さは控えめに。長さ約 24 cm 約 290g

ROSE CHEESE TALT

「ローズチーズタルト」

¥2,310(税込・送料別)

“さ姫”の澄んだバラの香りと濃厚なナチュラルチーズ、

意外なことに相性抜群です。ペイクドチーズケーキの上には、

ローズいっぱいの生クリーム、トップには砂糖を絡めた花びらを

さらさら散りばめました。パーティーの終わりの素敵なおもてなしとして、

香りを楽しむ大人のためのスイーツに仕上げました。

直径約 15cm、高さ約 5cm 約 650g



ROSE MACARON

「ローズマカロン」5個入り

¥1,575(税込・送料別)

サクッと香る驚き。

お口の中で艶やかに咲くバラの香りのフレグランススイーツです。

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、

ローズウォーターや花びらを粉末にしたローズパウダーなど、

バラの香りを贅沢に忍ばせました。

直径約 43.5mm×5個、約 14g×5個



注文方法：

ヒビヤカダンスイーツウェブサイトで、受付期間を区切って、注文を受け付けます。

初回は、クリスマス向けのお届け用として以下期間で注文を受け付けます。

第2弾の受付はバレンタイン期間のお届け用として1月中旬から注文を受け付けます。

初回注文受付期間：2013年12月10日(火)～2013年12月18日(水)18時

お届け期間：2013年12月22日(日)～23日(月・祝)*冷凍便でのお届けとなります。

ヒビヤカダンスイーツウェブサイト：<http://hibiyakadan-sweets.com/> *12/4UP 予定

※朝摘みローズ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。

※同サイト上では注文受付開始を前に12月4日(水)から12月9日(月)の期間、ヒビヤカダンスイーツお試しプレゼントキャンペーンを展開します。

※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。

ヒビヤカダンスイーツ ～パッケージ&おもてなしテーブルコーディネート～

HIBIYA-KADAN
Sweets

ヒビヤカダンスイーツのパッケージ：

咲き誇るローズをデザインしたオリジナルパッケージでお届けします。
「ローズロール」と「ローズチーズタルト」と「ローズマカロン」それぞれ、
パッケージは異なります。

* 右写真は、ローズマカロンのパッケージ



日比谷花壇だからこそ提案できるおもてなしテーブルコーディネート

ヒビヤカダン スイーツ ウェブサイトでは、フラワースイーツをより楽しんでいただくための、おもてなしテーブルコーディネートやそのポイントなども紹介していきます。

クリスマスのおもてなしテーブルコーディネートの例(右写真)：
クリスマスカラーの赤いバラとグリーンに
キャンドルとお皿、シャンパンのシックなゴールドを合わせることで
大人のクリスマスを演出できます。



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。