



SIBELLE  
1965 TOKYO

PRODUCT INTRODUCTION



# “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1965年に生誕。

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、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。

“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にいたしました。

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。

\* 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

商品名/JANコード	規格・入数/売価 /賞味期限/	サジェスト/原材料名	
リーフパイ (プレーン) 5枚入り  4902120085256	5枚/24	<b>SLP5</b> ふわっとひろがる国産バターの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。  パイ生地 (バター、小麦粉、砂糖、食塩、卵) (国内製造)、砂糖、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)  サイズ：82×60×240mm	2024年2月22日発売  
	800円		
	90日		
	小麦・卵・乳成分		
リーフパイ (プレーン) 10枚入り  4902120085263	10枚/12	<b>(SLP-15)</b> ふわっとひろがる国産バターの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。  パイ生地 (バター、小麦粉、砂糖、食塩、卵) (国内製造)、砂糖、(一部に小麦・卵・乳成分を含む)  サイズ：177×263×51mm	2023年12月13日発売  
	1500円		
	90日		
	小麦・卵・乳成分		
焦がしバター フィナンシェ 7個  4902120088226	7個/12	<b>SFB7</b> 焦がしバターのkok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。  卵白液鶏卵 (国内製造)、バター、砂糖、アーモンドパウダー、小麦粉、粉糖、はちみつ、バターオイル/トレハロース、膨脹剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)  サイズ：177×263×51mm	2024年2月22日発売  
	1600円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・ アーモンド		
抹茶フィナンシェ 7個  4902120088240	7個/12	<b>SFM7</b> 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。  卵白液鶏卵 (国内製造)、砂糖 (国内製造)、バター、アーモンドパウダー、小麦粉、蜜漬甘納言 (大納言)、抹茶、食塩/ソルビット、膨脹剤、(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)  サイズ：177×263×51mm	2024年2月22日発売  
	1800円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・ アーモンド		
フィナンシェセット (焦がしバター ・抹茶)  4902120087403	7個/12	<b>SF-BM7</b> 2種類の味が楽しめるフィナンシェのアソートです。 (焦がしバターフィナンシェ4個、抹茶フィナンシェ3個)  焦がしバター：卵白液鶏卵 (国内製造)、バター、砂糖、アーモンドパウダー、小麦粉、粉糖、はちみつ、バターオイル/トレハロース、膨脹剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む) 抹茶：卵白液鶏卵 (国内製造)、砂糖 (国内製造)、バター、アーモンドパウダー、小麦粉、蜜漬甘納言 (大納言)、抹茶、食塩/ソルビット、膨脹剤、(一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む)  サイズ：177×263×51mm	2024年2月22日発売  
	1700円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・ アーモンド		
チーズケーキ (6個)  4902120088288	6個/12	<b>SCP6</b> 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バ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。*24年10月出荷分より賞味期限75日  チーズ (オーストラリア製造)、小麦粉、砂糖、マーガリン、乳等を主要原料とする食品、液鶏卵、水あめ、クリーム、レモン果汁、食塩/安定剤 (増粘多糖類)、乳化剤、香料、着色料 (カロチン)、(一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む)  サイズ：136×206×56mm	2024年2月22日発売  
	1400円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・ 大豆		

商品名/JANコード	規格・入数/売価 /賞味期限	サジェスト/原材料名	
ブランデーケーキ (プレーン) 4個入り  4902120085249	4個/12	<b>SBP4</b> 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。  液鶏卵（国内製造）、砂糖、小麦粉、ブランデー、バター、ショートニング、ブランデーリキュール/乳化剤、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）  サイズ：136×206×56mm	2024年2月22日発売
	1200円		
	120日		
	小麦・卵・乳成分・大豆		
ブランデーケーキ  4902120086574	1個/20	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。  液鶏卵（国内製造）、砂糖、小麦粉、ブランデー、バター、ショートニング、ブランデーリキュール/乳化剤、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）  サイズ：80×120×30mm	2024年2月22日発売
	270円		
	120日		
	小麦・卵・乳成分・大豆		
焦がしバター フィナンシェ  4902120088219	1個/20	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、中はしっとり焼き上げた自慢のフィナンシェです。  卵白液鶏卵（国内製造）、バター、砂糖、アーモンドパウダー、小麦粉、粉糖、はちみつ、バターオイル/トレハロース、膨脹剤、香料、（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む）  サイズ：67×150×20mm	2024年2月22日発売
	210円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・アーモンド		
抹茶フィナンシェ  4902120088233	1個/20	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、しっとり大人の味わいです。  卵白液鶏卵（国内製造）、砂糖（国内製造）、バター、アーモンドパウダー、小麦粉、蜜漬甘納豆（大納言）、抹茶、食塩/ソルビット、膨脹剤、（一部に小麦・卵・乳成分・アーモンドを含む）  サイズ：67×150×20mm	2024年2月22日発売
	240円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・アーモンド		
シベールショッパー    4902120088233		サイズ：300×220×120mm	



*Merci beaucoup!*

## 【お問合せ先】

株式会社エムアイフードスタイル

〒161-0031 東京都新宿区西落合 2 丁目 18 番 20 号 ナレッジパーク落合ビル 3 階

TEL:03-6633-4195 FAX:03-6633-4198

E-MAIL : [gaihan@im-food.co.jp](mailto:gaihan@im-food.co.jp)