



S i B E L L E  
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	
バター香る リーフパイ 5枚	5枚/24	<b>SLP5</b> ふわっとひろがる国産バターの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。  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		
4902120085256			
バター香る リーフパイ 10枚	10枚/12	<b>(SLP-15)</b> ふわっとひろがる国産バターの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。  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		
4902120085263			
焦がしバター フィナンシェ 7個	7個/12	<b>SFB7</b> 焦がしバターのkokoro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		
4902120088226			
大納言入り 宇治抹茶 フィナンシェ 7個	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：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		
4902120088240			
フィナンシェセット （焦がしバター ・抹茶）	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、大納言入り宇治抹茶フィナンシェ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：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		
4902120087403			
ベイクド チーズケーキ 6個	6個/12	<b>SCP6</b> ビスキュー生地で、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。  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		
4902120088288			

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 4個	4個/12	<b>SBP4</b> 昭和51年(1976)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		
4902120085249			
ブランデーケーキ	1個/20	昭和51年(1976)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		
4902120086574			
焦がしバター フィナンシェ	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: 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		
4902120088219			
大納言入り 宇治抹茶 フィナンシェ	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		
4902120088233			
<シベール> 焼菓子詰合せ	13個/10	<b>YGA30</b> バイクドチーズケーキ×4、大納言入り宇治抹茶フィナンシェ×3、焦がしバターフィナンシェ×3、ブランデーケーキ×1、ブランデーケーキ(チョコ)×2  サイズ: 224×350×60mm	
	3000円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・大豆・アーモンド		
4902120108665			





*Merci beaucoup!*

## 【お問合せ先】

株式会社エムアイフーズスタイル

〒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)