



PRODUCT INTRODUCTION



# “心搖さぶる伝統菓子”

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”的意味の「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。

“心搖さぶる伝統菓子”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

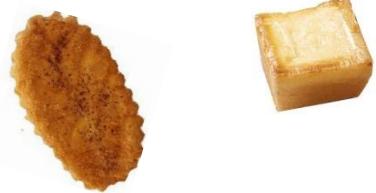
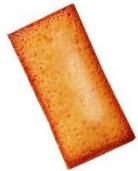
商品名/JAN コード	規格・入数/売価 /賞味期限/	サジェスト/原材料名	
バター香る リーフパイ 5枚  4902120085256	5 枚/24 800 円 90 日  小麦・卵・乳成分	<p><b>SLP5</b> ふわっとひろがる国産バターの風味とお砂糖のザクザク感があふれるリーフパイです。製法にこだわり“バターで生地を”包み込んだ「フィユタージュ・アンヴエルセ」とよばれるパイ生地を焼き上げました。際立つバターの香り、軽い食感と口溶けをお楽しみください。</p> <p>パイ生地（バター、小麦粉、砂糖、食塩、卵）（国内製造）、砂糖、（一部に小麦・卵・乳成分を含む）</p> <p>サイズ：82×60×240mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 
バター香る リーフパイ 10 枚  4902120085263	10 枚/12 1500 円 90 日  小麦・卵・乳成分	<p><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・アンヴエルセ」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。</p> <p>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）</p> <p>サイズ：177×263×51mm</p>	2023 年 12 月 13 日発売 
焦がしバター フィナンシェ 7 個  4902120088226	7 個/12 1600 円 75 日  小麦・卵・乳成分・ アーモンド	<p><b>SFB7</b> 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。</p> <p>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、バター油／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）</p> <p>サイズ：177×263×51mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 
大納言入り 宇治抹茶 フィナンシェ 7 個  4902120088240	7 個/12 1800 円 75 日  小麦・卵・乳成分・ アーモンド	<p><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。</p> <p>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）</p> <p>サイズ：177×263×51mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 
フィナンシェセット (焦がしバター ・抹茶)  4902120087403	7 個/12 1700 円 75 日  小麦・卵・乳成分・ アーモンド	<p><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）</p> <p>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、バター油／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）</p> <p>サイズ：177×263×51mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 
ベイクド チーズケーキ 6 個  4902120088288	6 個/12 1400 円 75 日  小麦・卵・乳成分・ 大豆	<p><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。</p> <p>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（カラチン）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）</p> <p>サイズ：136×206×56mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 

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 4902120085249	4 個/12 1200 円 120 日 小麦・卵・乳成分・ 大豆	<p><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。</p> <p>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）</p> <p>サイズ：136×206×56mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 
ブランデーケーキ 4902120086574	1 個/20 270 円 120 日 小麦・卵・乳成分・ 大豆	<p>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。</p> <p>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）</p> <p>サイズ：80×120×30mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 
焦がしバター フィナンシェ 4902120088219	1 個/20 210 円 75 日 小麦・卵・乳成分・ アーモンド	<p>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。</p> <p>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）</p> <p>サイズ：67×150×20mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 
大納言入り 宇治抹茶 フィナンシェ 4902120088233	1 個/20 240 円 75 日 小麦・卵・乳成分・ アーモンド	<p>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。</p> <p>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）</p> <p>サイズ：67×150×20mm</p>	2024 年 2 月 22 日発売 
<シベール> 焼菓子詰合せ 4902120108665	13 個/10 3000 円 75 日 小麦・卵・乳成分・ 大豆・アーモンド	<p><b>YGA30</b> ベ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(ショコ)×2</p> <p>サイズ：224×350×60mm</p>	





*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)