



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

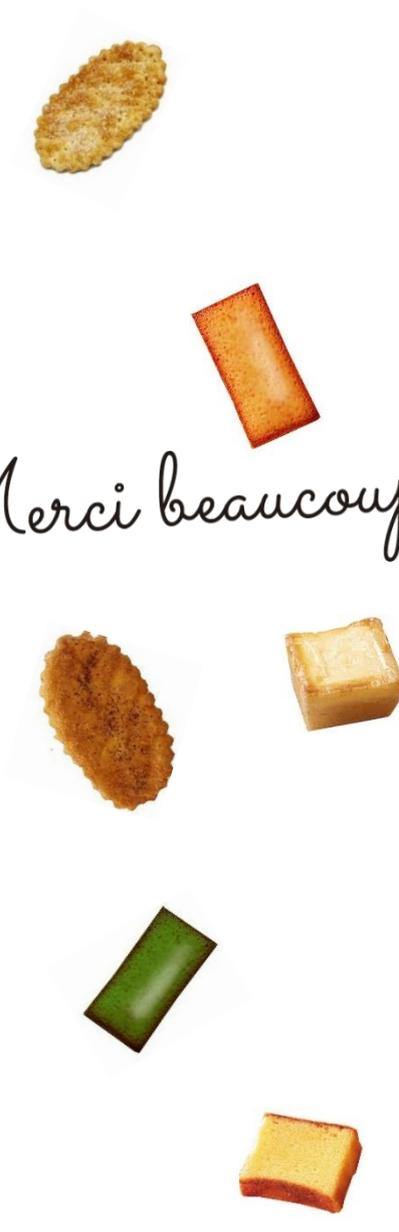
贈る喜びと、喜ばれるうれしさをお届けいたします。

* 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	
バター香る リーフパイ 5枚 4902120085256	5枚/24	<p>SLP5 ふわっとひろがる国産バター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。</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>	<p>2024年2月22日発売</p> 
	800円		
	90日		
	小麦・卵・乳成分		
バター香る リーフパイ 10枚 4902120085263	10枚/12	<p>(SLP-15) ふわっとひろがる国産バター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。</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>	<p>2023年12月13日発売</p> 
	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	<p>SFB7 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。</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：177×263×51mm</p>	<p>2024年2月22日発売</p> 
	1600円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・ アーモンド		
大納言入り 宇治抹茶 フィナンシェ 7個 4902120088240	7個/12	<p>SFM7 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>	<p>2024年2月22日発売</p> 
	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	<p>SF-BM7 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）</p> <p>サイズ：177×263×51mm</p>	<p>2024年2月22日発売</p> 
	1700円		
	75日		
	小麦・卵・乳成分・ アーモンド		
バイクド チーズケーキ 6個 4902120088288	6個/12	<p>SCP6 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、口の中でほろ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（カロチン）、（一部に小麦・卵・乳成分・大豆を含む）</p> <p>サイズ：136×206×56mm</p>	<p>2024年2月22日発売</p> 
	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 4個 4902120085249	4個/12	SBP4 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		
ブランデーケーキ 4902120086574	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		
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		
大納言入り 宇治抹茶 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: 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		
chez Shibata×SiBELLE フルーツケーキ 4902120117858	1本/12	chez Shibata 柴田武氏のレシピ・監修のもとに SiBELLE の長年の技術で作り上げたフルーツケーキです。シナモンやナツメグ、ジンジャーなどスパイスの風味豊かな生地に細かくカットしたオレンジ、レーズンを混ぜ込み焼き上げました。仕上げにブランデーを噴霧してしっとりさせたフルーツケーキです。 砂糖(国内製造)、バター(国内製造)、小麦粉、液鶏卵、オレンジ砂糖漬、レーズン、ブランデー、クリーム、はちみつ、香辛料、こんにゃく粉加工品/酒精、膨脹剤、香料、(一部に小麦・卵・乳成分・オレンジを含む) サイズ: 210×110×80mm	2025年11月01日発売 
	2000円		
	60日		
	小麦・卵・乳成分・オレンジ		
<シベール> 焼菓子詰合せ 4902120108665	13個/10	YGA30 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		

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	
<シベール> 焼菓子詰合せ 4902120108672	22 個/6	YGA50 ベイクドチーズケーキ×8、大納言入り宇治抹茶フィナンシエ×4、焦がしバターフィナンシエ×4、ブランデーケーキ×3、ブランデーケーキ(チョコ)×3 サイズ：323×350×65mm	
	5000 円		
	75 日		
小麦・卵・乳成分・大豆・アーモンド			
<シベール> 焼菓子詰合せ 4902120115397	11 個/10	YGT35 ブランデーケーキ×3、焦がしバターフィナンシエ×4、大納言入り宇治抹茶フィナンシエ×4 サイズ：224×350×60mm	
	3500 円		
	75 日		
小麦・卵・乳成分・大豆・アーモンド			
<シベール> ガトーアソート 4902120108924	14 個/10	SGA35 ベイクドチーズケーキ×6、大納言入り宇治抹茶フィナンシエ×4、焦がしバターフィナンシエ×4 サイズ：224×350×60mm	
	3500 円		
	75 日		
小麦・卵・乳成分・大豆・アーモンド			



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