



エムアイフードスタイル

三越伊勢丹グループ

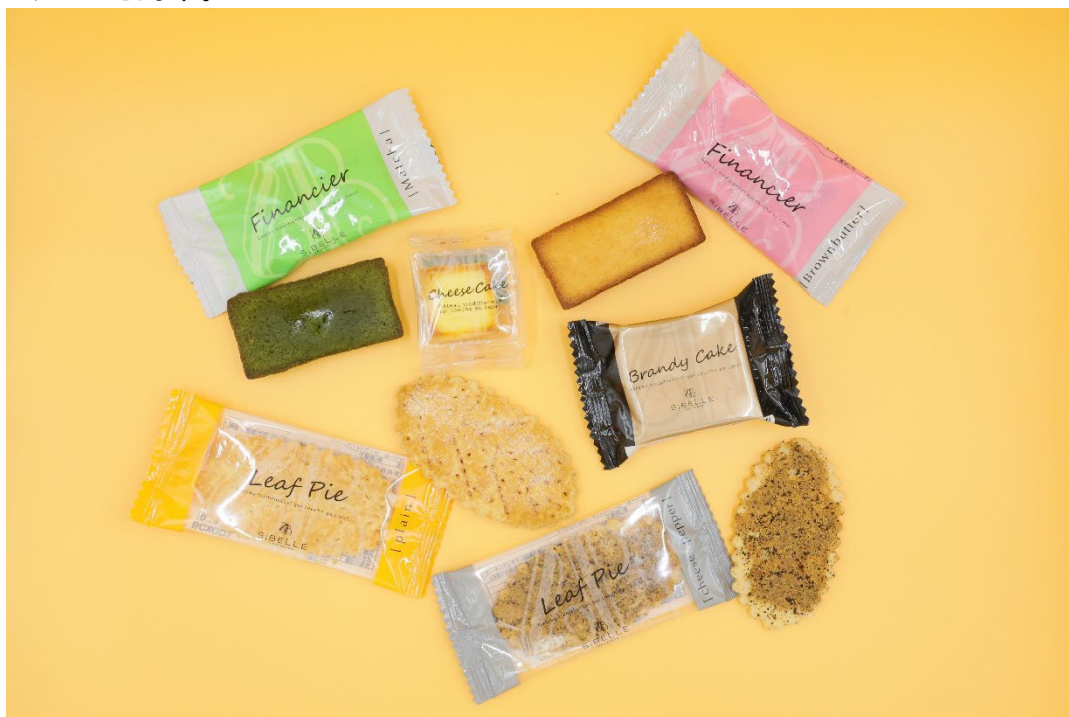
QUEEN'S ISETAN

報道関係者各位

2024年2月26日
株式会社エムアイフードスタイル

ブランド生誕 60 周年を記念し、リニューアル！
身近で買える百貨店クオリティ！
新たな食体験と贈る喜びを提供する、心揺さぶる伝統菓子
「SiBELLE(シベール)」

株式会社三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、首都圏を中心に 18 店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹)を運営する、株式会社エムアイフードスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:雨宮 隆一)は、予想に反する新たな食体験と贈る喜びを提供する、心揺さぶる伝統菓子をコンセプトに「SiBELLE(シベール)」ブランドがリニューアルいたします。



「SiBELLE(シベール)」は、二幸により 1965 年商標登録された洋菓子・喫茶室のブランド名がルーツで生まれたブランドです。フランス語で“美しい”“とてもきれい”の意味の「SiBELLE(シベール)」はブランド生誕からもうすぐ 60 年。60 周年を記念し、この度ブランドを大きくアップデートいたします。

コンセプトは『心揺さぶる伝統菓子』。発売以来、長年愛され続けている「ブランデーケーキ」を継続しながら、予想を反する新たな食体験と贈る喜びを提供できる今の時代に合わせた新しい商品を開発していきます。

新たなブランドロゴとカラーは、イニシャルをロートアイアン風(※1)にあしらったシンボルマークにすっきりとして動きのあるフォルムのロゴタイプを合わせ、伝統と気品、洗練された都会的なイメージを表しました。

ブランドリニューアルの新商品として「リーフパイ(プレーン)」、「リーフパイ(チーズ&ペッパー)」、「焦がしバターフィナンシェ」、「抹茶フィナンシェ」を発売いたします。

「リーフパイ(プレーン)」は、パイ生地折り込み製法にこだわった、バター芳醇な香りとパイの食感を楽しめる王道のリーフパイです。パイ生地は国産発酵バターを使用し、“アンヴェルセ製法”で作った、“フィユタージュ・アンヴェルセ(逆折りパイ生地)”。 “アンヴェルセ製法”はバターで生地を包み折り込む製法で、192 層を作り上げることで、袋

を開けた瞬間に広がるバターの香りとサクサクとした繊細な食感をお楽しみいただけます。

「リーフパイ(チーズ&ペッパー)」は「リーフパイ(プレーン)」に、エダムチーズとゴダーチーズをブレンドしたものとブラックペッパーと塩をまぶして焼き上げました。チーズの芳醇さと、ペッパーがピリッときた後引く美味しさ。おつまみとしても楽しめる、甘くない新しい感覚のリーフパイです。

「焦がしバターフィナンシェ」は、自家製の焦がしバターでコクと風味、アーモンドの香りが繊りなす深い味わいに仕上げました。

「抹茶フィナンシェ」は、京都宇治の老舗「堀田勝太郎商店」の抹茶を贅沢に使用し、大納言小豆を加えて焼き上げました。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。

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」、「チーズケーキ」はパッケージをリニューアルして引き続き販売いたします。「ブランデーケーキ」は、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、お酒がきた上品な味わいは大人の方に喜ばれる焼菓子です。

「チーズケーキ」は、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はチーズ好きを魅了する、濃厚で贅沢な一品です。

「SiBELLE(シベール)」のブランドホームページは今後公開予定です。幅広いお客さまに楽しんでいただける味や食感を追求し、お土産やギフトとして贈る喜びを感じていただければ、エムアイフーズスタイルは、今後洋菓子のみならず、順次様々な商品を開発していく予定です。

エムアイフーズスタイルでは今後もより多くのお客さまに豊かなライフスタイルや価値のある体験をご提供するために様々な取り組みを行ってまいります。ぜひご期待ください。

※1 ロートアイアン:ヨーロッパの文化として発展してきた錬鉄工芸(家具・面格子・装飾など=アイアンワーク)

<商品規格室谷口からのコメント>

今回、シベールのリブランディングに際しまして、これまでのシベールの商品の良い部分は残しつつ、新しいインパクトのある商品を送り出そうと試作を繰り返しました。

新規商品には、特に食感と香りにはこだわりがあり、「抹茶フィナンシェ」の抹茶の配合や、「リーフパイ(チーズ&ペッパー)」の胡椒と塩のバランスは丁度よいポイントを見つけるのにはとても苦労しました。

「焦がしバターフィナンシェ」は独自性を出すために、自家製の焦がしバターを配合し、バターの香りを楽しみながら食べやすくしました。

いよいよ発売となり、嬉しい限りです。今回、商品になるまでに商品部、工場、開発チーム一丸となり、心を込めて作り上げました。お客さまに手に取っていただけたら幸いです。



■商品概要「リーフパイ(プレーン)」

商品名:リーフパイ(プレーン)

価格:864円(税込)

販売日:2月22日(木)

容量:5枚



■商品概要「リーフパイ(プレーン)」

商品名:リーフパイ(プレーン)

価格:1,620円(税込)

容量:10枚



■商品概要「リーフパイ(チーズ&ペッパー)」

商品名:リーフパイ(チーズ&ペッパー)

価格:972円(税込)

販売日:2月22日(木)



容 量:5枚

■商品概要「リーフパイ(プレーン・チーズ&ペッパー)」
商 品 名:リーフパイ(プレーン・チーズ&ペッパー)
価 格:1,728円(税込)
販 売 日:2月22日(木)
容 量:10枚(プレーン5枚、チーズ&ペッパー5枚)



■商品概要「焦がしバターフィナンシェ」
商 品 名:焦がしバターフィナンシェ
価 格:1,728円(税込)
販 売 日:2月22日(木)
容 量:7個



■商品概要「抹茶フィナンシェ」
商 品 名:抹茶フィナンシェ
価 格:1,944円(税込)
販 売 日:2月22日(木)
容 量:7個



■商品概要「フィナンシェセット(焦がしバター・抹茶)」
商 品 名:フィナンシェセット(焦がしバター・抹茶)
価 格:1,836円(税込)
販 売 日:2月22日(木)
容 量:7個(焦がしバター4個、抹茶3個)



■商品概要「チーズケーキ」
商 品 名:チーズケーキ
価 格:1,512円(税込)
販 売 日:2月22日(木)
容 量:6個



■商品概要「ブランデーケーキ」
商 品 名:ブランデーケーキ
価 格:292円(税込)
販 売 日:2月22日(木)
容 量:1個



■商品概要「ブランデーケーキ」
商 品 名:ブランデーケーキ
価 格:1,296円(税込)
販 売 日:2月22日(木)
容 量:4個



【SiBELLE(シベール)について】

“心揺さぶる伝統菓子”

フランス語で“美しい”“とてもきれい”の意味の「シベール」は、ブランドとして生誕してからもうすぐ 60 年。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、60 周年を記念し 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いたしました。長年愛され続けているブランデーケーキなど



に加えて、新たな食体験と美味しさを提供し、様々な銘品をうみだしていく新たな SiBELLE(シベール)の物語がはじまります。

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。

【お客さまからの商品に関するお問い合わせ先】

クイーンズ伊勢丹お客さま相談室:0120-781-387(午前 10 時～午後 6 時)

※土日祝日除く

【OEM 事業に関するお問い合わせ先】

U R L : <https://www.im-food.co.jp/customer/oem/>

【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な食品スーパーマーケットです。独自性の高いプライベートブランドを中心に、利便性・簡便性の高い商品を取り揃えています。多様なお客さまに対して、時間帯に応じた商品、サービスを提供しており、現在首都圏に 18 店舗を展開しています。

【エムアイフーズスタイルについて】

株式会社エムアイフーズスタイルは、株式会社三越伊勢丹フードサービスが育て、培ってきたスーパーマーケット事業及び食品製造加工卸事業等を承継し、更に地域でお客さまに愛していただけるような事業に成長をしていくために 2018 年設立された会社です。食生活を通じて『豊かなライフスタイル』のご提案はもとより『価値ある体験』を提供してまいります。

所在地:東京都新宿区西落合 2-18-20 ナレッジパーク落合ビル 3 階

資本金:100 百万円

代表取締役社長:雨宮 隆一

事業内容:スーパーマーケット運営、百貨店内店舗運営、食品製造、OEM 事業、ベンダー事業

U R L : <https://www.im-food.co.jp/>

※掲載情報は 2024 年 2 月 26 日現在のものです。

本件に関するお問い合わせ(土日祝日除く 10:00~17:00)
株式会社エムアイフーズスタイル 営業統括本部 営業政策・マーケティング室 担当:村上・畑佐
TEL:0120-781-387 E-mail:customer@im-food.co.jp