

LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISEフランス・ブルターニュで愛された3代つづく職人の味と技。
ブーランジュリー「LE BIHAN (ル ビアン)」新宿小田急店が
10/3 (月) リニューアルオープン

株式会社エーデルワイス(本社:兵庫県神戸市、代表取締役会長:比屋根毅、代表取締役社長:比屋根祥行)が展開するベーカリーブランド「ル ビアン」は、10/3(月)にル ビアン新宿小田急店を装い新たに リニューアルオープンいたします。

10/5(水)の小田急百貨店新宿店本館地下和洋菓子売場リニューアルに先がけ、10/3(月)にル ビアン新宿小田急店が装い新たにリニューアルオープンいたします。

フランス・ブルターニュ生まれの「ル ビアン」では、ルビアン・ミッシェルこだわりの伝統的なフランスパンはもちろん、日本人の味覚にあった新しいスタイルのパンを作りつづけ、開店以来多くのお客様にご好評いただいております。

新宿小田急店では、定番人気商品はもちろん新商品も数多く取り揃え、多彩なラインナップで展開いたします。

また、リニューアルオープンを記念し、同フロアに同じくリニューアルオープンするベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」とのコラボ商品【ショコラティヌ】や、健康志向派に注目される雑穀を使用したバゲット【全粒粉のシードバゲット】を発売いたします。



ル ビアン ミッシェル



ショコラティヌ



全粒粉のシードバゲット

■ リニューアル記念商品概要

リニューアルオープンを記念し、期間限定商品を発売いたします。

販売期間: 2016年 10月5日～10月18日

記念商品: 【ショコラティヌ】 税込価格¥410(本体価格¥380)/1個

ベルギー王室御用達チョコレートブランド「ヴィタメール」のクーベルチュールのダーク&ミルクチョコレートをル ビアン自慢のクロワッサンにサンドしました。口の温度でとろけるチョコレートがパンに絡む絶妙なバランスの一品。

【全粒粉のシードバゲット】 税込価格¥324(本体価格¥300)/1本

全粒粉入りのもっちりとしたバゲットに、オーツ麦、ひまわりの種、ごま、亜麻仁の4種類の雑穀をあわせました。軽くトーストすると、雑穀のザクザクとした食感と香ばしさが際立ちます。

■ 店舗概要

【店舗名称】 「LE BIHAN 新宿小田急店」 (ル ビアン 新宿小田急店)

【リニューアルオープン日】 2016年 10月 3日(月)

【営業時間】 平日 10:00～20:30 日曜日 10:00～20:00(※定休日は館に準ずる)

【所在地】 東京都新宿区西新宿 1-1-3 小田急百貨店新宿店本館地下2階

LE BIHAN
BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISE

■ 「ル ビアン」とは・・・

1913年、フランス・ブルターニュに創業。ルビアン・ミッシェルが焼き上げるフランスパンは、カリッとした外皮にふんわりした中身。噛むほどに、小麦のおいしさが口の中いっぱい広がります。粉・塩・イースト、素材と製法を大切にして作りあげた数々のパンを、みなさまに心を込めてお届けいたします。(HP) <http://www.lebihan.jp/>

〈関西地区〉阪神梅田本店・千里阪急店・芦屋大丸店・西宮阪急店・神戸そごう店(ルミレーヌ)

〈関東地区〉池袋西武店・新宿小田急店・北千住マルイ店・NEWoMan 新宿店(エム・ル ビアン)



EDELWEISS

〈本件に関するお問い合わせ先〉

株式会社エーデルワイス 商品本部マーケティング課(担当:藤野)

TEL: 03-5621-6893 / MAIL: s-fujino@edelweiss.co.jp