



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISserie
FRANÇAISE

フランス・ブルターニュで愛された3代続く味と技。 11/1(火)～「ワインと楽しむパンフェア」を開催いたします！

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」の関西店舗において、11/1(火)～「ワインと楽しむパンフェア」を開催いたします。

フランス・ブルターニュで愛された3代つづくブーランジュリー『ルビアン』は1913年に誕生しました。以来、親子3代にわたり作りつづけてきた本物のフランスパンの味わいを、3代目ルビアン・ミッシェルが日本の皆様にお届けしています。

ルビアン関西店舗では、11月17日(木)のボジョレーヌーボー解禁日に合わせて期間限定でワインと一緒に食べて楽しむパンやワインを使ったパンをご用意しております。ぜひ、ワインとご一緒にルビアンの特別な味わいをお楽しみください。

<ワインと楽しむパンフェア>

期間：11/1(火)～11/29(火)

販売店舗：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

①ミモレットフランス 本体価格 ¥260(税込価格 ¥281)

鮮やかなオレンジ色が特徴のハードチーズ「ミモレットチーズ」を混ぜ込み、香ばしく焼き上げたフランスパン。

②ワイン漬けレーズンとクルミのフランス 本体価格 ¥350(税込価格 ¥378)

赤ワインの香りがほんのりたようフランスパン生地に、ワイン漬けレーズンとクルミを混ぜ込みました。

③シーフードとほうれん草のキッシュ 本体価格 ¥300(税込価格 ¥324)

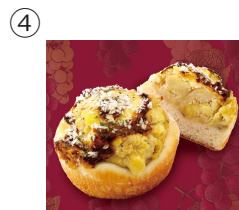
シーフードとほうれん草、チーズの旨みがギュッと詰まったキッシュ。

④アンチョビポテト 本体価格 ¥240(税込価格 ¥260)

ブラックペッパーを効かせたマッシュポテトにアンチョビと黒オリーブの塩気をプラスした、ワインが進む一品。

⑤ラズベリーショコラ 本体価格 ¥400(税込価格 ¥432)

クランベリーを混ぜ込んだショコラの香り高い生地で、ラズベリージャムを巻き込みました。



LE BIHAN

■「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(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：塩江)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : y-shioe@edelweiss.co.jp