



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。
ルビアン関西店舗にて、
12/1(金)から「クリスマスフェア」を開催いたします!

ブーランジュリー『ルビアン』は1913年にフランス・ブルターニュに誕生しました。以来、親子3代にわたり受け継いで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おります。

ルビアン関西店舗では、12/1(金)から「クリスマスフェア」を開催いたします。まろやかなチーズフォンデュや甘み際立つあまおう苺を使用した多彩な味わいのパンや、ルビアン・ミッシェルオリジナルレシピのシュトーレンで楽しいクリスマスをお楽しみください。



<クリスマスフェア>

期間:12/1(金)~12/25(月)

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・近鉄あべのハルカス店

① チーズフォンデュ・ブレッド 本体価格 ¥270 (税込価格 ¥292)

北海道産じゃがいもなどの野菜と香ばしいベーコンを合わせた、チーズフォンデュの豊かな味わいをブレ・ドール生地のにせて焼き上げました。

② パン・オ・フリユイ 1本:本体価格 ¥500 (税込価格 ¥540)、1/2サイズ:本体価格 ¥250円 (税込価格 ¥270円)

芳醇な味わいのドライフルーツと香ばしい香りのマカダミアナッツをフランスパン生地にとじこめ、モチリとした食感に焼き上げました。

③ アップルキャラメルリースパイ 本体価格 ¥340 (税込価格 ¥368)

サクサクのパイ生地に、濃厚な甘みが広がるキャラメルソースとジューシーな食感のリンゴを包みました。

④ シチュー・カルツォーネ 本体価格 ¥280 (税込価格 ¥303)

きのこの風味豊かなクリームシチューとジューシーなグリルチキンを、香ばしさが広がる全粒粉生地に包みました。

⑤ あまおう苺のパリプレスト 本体価格 ¥200 (税込価格 ¥216)

あまおう苺の甘み際立つ味わいとカスタードクリームのまろやかな風味を、モチリとした食感のシュー生地にサンドしました。

⑥ シュトーレン (S):本体価格 ¥900 (税込価格 ¥972)、(L):本体価格 ¥1,800円 (税込価格 ¥1,944円)

スパイスの香り、ナッツの歯ごたえ、レーズンとオレンジピールの味わいを楽しんでいただける、ルビアンオリジナルシュトーレン。

①



②



③



④



⑤



⑥



■「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・ミッシェルがこだわり作り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・塩などの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(カフェ ルビアン)・西宮阪急店・神戸そごう店(ルミレーヌ)・近鉄あべのハルカス店

<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) ルミネ横浜店



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