

2017 年 11 月 18 日 株式会社エーデルワイス

## 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・ドール生地にのせて焼き上げました。

②パン・オ・フリュイ 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、モッ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あまおう苺のパリブレスト 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、もっちり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、ナッツの歯でたえ、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



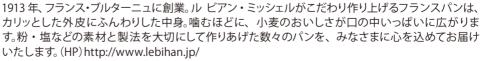
(5)



(6)







< 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



LE BIHAN