



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)より「北海道産小麦の恵み」を販売いたします!

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)より
「北海道産小麦の恵み」を販売いたします。

北海道産小麦「春よ恋」を使用し、きめ細やかでモチモチとした食感に焼き上げました。
トーストせずそのままでお召し上がり頂くと、噛みしめるほどに「春よ恋」の優しい甘みが広がります。

香りから焼き色まで、幾多ある国産小麦の中からパン職人がこだわり選び抜いた小麦の味わいをぜひお楽しみください。

〈北海道産小麦の恵み〉

【販売期間】12/1(金)~

【本体価格】¥600(税込価格¥648)

【販売店舗】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



■「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