



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、
1/10(水)から「ルビアン セレクションフェア」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、1/10(水)から「ルビアン セレクションフェア」を開催いたします。「はちみつフェア」にて登場した「デ・ミエル」や、「抹茶フェア」にて大好評頂いた「抹茶のカヌレ」など、ご好評頂いた2017年の関西フェア限定商品よりもう一度食べてほしいオススメパンが1月限定で再登場!



<ルビアン セレクションフェア>

期間:1/10(水)~1/31(水)

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 デ・ミエル 本体価格 ¥270 (税込価格 ¥292)

ハチミツの生地には塩バターを包みました。ナッツ4種類をのせて、贅沢な味わいに仕上げました。

② いよかんデニッシュ 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

みずみずしく爽やかな香りが広がる伊予柑と清見オレンジを、サクサクのデニッシュ生地のにせました。

③ 抹茶のカヌレ 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

自然な甘みを感じる宇治抹茶入りの生地には、まろやかな味わいの西尾抹茶入りチョコをあしらい贅沢に仕上げました。

④ 枝豆のエメンタルフランス 1本:本体価格 ¥500 (税込価格 ¥540)、1/2本:本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

フランスパン生地に包まれた、エメンタルチーズの木の実のような香ばしい味わいと枝豆の塩味の組み合わせにやみつきになる一品。

⑤ ポム・エトワール 本体価格 ¥240 (税込価格 ¥260)

りんごの甘煮とアーモンドクリームを、軽い食感のクロワッサン生地で包み込んで。りんごの優しい甘さとアーモンドの風味がフワッと広がります。

①



②



③



④



⑤



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