



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、
3/1(木)から「はちみつフェア」を開催致します！

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。

ルビアン関西店舗にて、3/1(木)から「はちみつフェア」を開催。アカシア蜂蜜やレンゲ蜂蜜を使った限定商品を販売いたします。



<はちみつフェア>

期間:3/1(木)~3/31(土)

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りんごとレーズンのはちみつキューブ 本体価格¥200(税込価格¥216)

りんごとレーズンのフルーティーな味わいをアカシア蜂蜜とカスタードクリームのもろやかな甘みが引き立てます。

②ハニー・ウォールナッツ 本体価格¥280(税込価格¥303)

すっきりとした味わいのアカシア蜂蜜と程よい酸味のクリームチーズを、クルミとレーズンのライ麦生地にとじ込みました。

③ハニー・シュクレ 本体価格¥200(税込価格¥216)

穏やかな香り広がるアカシア蜂蜜とスッパリとした味わいのクリームチーズを、プリオッシュ生地に合わせて焼き上げました。

④はちみつのタルト・ペイザンヌ 本体価格¥280(税込価格¥303)

リンゴをのせて焼き上げたサクサクのタルト生地に上品な甘みのアカシア蜂蜜を塗り仕上げました。カリッとしたクルミの食感がアクセント。

⑤はちみつブレッド 本体価格¥220(税込価格¥238)

口当たりもろやかな生地に、レンゲ蜂蜜を合わせて優しい味わいに焼き上げました。香ばしいシードミックスの食感がアクセント。



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・シャポー船橋店・アトレ川崎店(エルビィ・パイ・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、永末)
TEL: 06-6426-2580 / MAIL: y-shioe@edelweiss.co.jp