



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、
6/1(金)から「レモンフェア」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「レモンフェア」を開催！瀬戸内レモンの爽やかな香りとチーズクリームのみろやかさをやさしい味わいの生地にとじ込めた「瀬戸内レモンパン」や、フランスの伝統菓子とレモンのマリージュ「レモンのカヌレ」などの期間限定パンをご用意しております。夏の始まりをルビアンパンと共に楽しみてください。

<レモンフェア>

期間：6/1(金)～6/30(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瀬戸内レモンパン 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

瀬戸内レモンの爽やかな香りとチーズクリームのみろやかな味わいを、優しい味わいの生地にとじ込めました。

②レモンのブリオッシュ 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

細かなレモンピールを合わせたブリオッシュ。卵とバターのコクがレモンの爽やかさを引き立てます。

③レモンのカヌレ 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

レモン風味のカヌレ生地、フォンダンとレモンピールをのせて、夏の始まりにぴったりな味わいに仕上げました。

④レモンのソフトバゲット 本体価格 ¥240 (税込価格 ¥260)

もちりとしたソフトフランス生地、クリームチーズとレモンピールを包んで焼き上げました。

⑤レモンブレッド 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

瀬戸内レモンシートを菓子パン生地、折込み焼き上げました。アーモンドの香ばしさとレモンの味わいが広がります。

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に広がります。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、廣)
TEL : 06-6426-2580 / MAIL : y-shioe@edelweiss.co.jp