



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、
7/1(日)から「桃フェア」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「桃フェア」を開催！みずみずしい黄桃とスッパリとしたヨーグルトクリームを、サクッとした食感のデニッシュ生地のにせた「黄桃のデニッシュ」や、フランスの伝統菓子に桃をプラスした「桃のカヌレ」などの期間限定のパンをご用意しております。桃のやさしい香りに包まれたルビアンのパンをお楽しみください。



<桃フェア>

期間：7/1(日)～7/31(火)

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桃のクリームパン 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

白桃の華やかな香りとカスタードクリームのまろやかな甘みを、しっとりモチモチとした食感の生地にとじ込みました。

②桃のカヌレ 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

ほんのり香り広がる桃風味のカヌレに、桃色のフォンダンと白桃をあしらいました。

③黄桃のデニッシュ 本体価格 ¥280 (税込価格 ¥303)

みずみずしい黄桃とスッパリとしたヨーグルトクリームを、サクッとした食感のデニッシュ生地のにせました。

④桃とクランベリーソフトフランス 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

白桃の甘み広がるなめらかな餡をやさしい食感のソフトフランス生地で包み込んで、クランベリーの甘酸っぱさがアクセント。

⑤桃とクリームチーズのルヴァン 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

白桃の自然な甘みとルヴァン生地の香ばしさ、クリームチーズのまろやかな味わいが、バランスよく広がる一品です。



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・ルミネ横浜店・シャポー船橋店・アトレ川崎店(エルビィ・バイルビアン)



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