



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、  
8/1(水)から「オレンジフェア」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「オレンジフェア」を開催！オレンジ香る生地にオレンジのスライスとマーマレード、カスタードクリームを挟んだオレンジづくしの「オレンジポストック」や、大ぶりのいよかんと爽やかなヨーグルトクリームを合わせた「いよかんデニッシュ」などの期間限定のパンをご用意しております。暑い夏の日には、みずみずしいオレンジの爽やかな味わいがひろがるルビアンのお楽しみください。

<オレンジフェア>

期間：8/1(水)～8/31(金)

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 オレンジポストック 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

オレンジ香る生地にオレンジのスライスとマーマレード、カスタードクリームを挟んだオレンジづくしのポストックです。

② いよかんデニッシュ 本体価格 ¥270 (税込価格 ¥292)

デニッシュ生地にいよかんとヨーグルトクリームを合わせました。爽やかな味わいがお口いっぱいに広がります。

③ オレンジカスタード 本体価格 ¥200 (税込価格 ¥216)

オレンジの風味が広がるクリームパン。オレンジピールがカスタードクリームの甘みを引き立てます。

④ マリボーチーズのオレンジフランス 本体価格 ¥600 (税込価格 ¥648)

マリボーチーズの塩味と、オレンジピールの爽やかな甘み、マカダミアナッツの食感。3つの味わいのハーモニーをお楽しみいただけます。

⑤ オレンジフロマージュ 本体価格 ¥320 (税込価格 ¥346)

生地にクリームチーズとオレンジピールを練り込み焼き上げました。オレンジがほのかに香るやさしい食感のフランスパン。

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・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