

## フランス・ブルターニュで愛された3代続く味と技。 創業103年を祝って、『ル ビアン フェスティバル』を開催いたします！

株式会社エーデルワイス（本社：兵庫県神戸市、代表取締役会長：比屋根毅、代表取締役社長：比屋根祥行）が展開するベーカリーブランド「ル ビアン」は、創業 103 年を祝って 9/1（木）～『ル ビアン フェスティバル』を開催いたします。

フランス・ブルターニュで愛された 3 代つづくブーランジュリー『ル ビアン』は 1913 年 9 月に誕生しました。以来、親子 3 代にわたり作りつづけて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います。9 月は「ル ビアン」にとって特別な誕生月。秘伝のレシピで作り上げた特別な味わいを、期間・店舗限定『ル ビアン フェスティバル』でご用意しております。



### <ル ビアン フェスティバル>

期間：関西店舗 8/31（水）～9/30（金） / 関東店舗 9/1（木）～9/30（金）

①**クーロンヌ・ボルドレーズ・フロマージュ** 本体価格 ¥ 500（税込価格 ¥ 540） \* 関西店舗限定

2種類のチーズをフランスパン生地で包み込み、王冠の形に焼き上げました。

②**タルト・フランベ** 本体価格 ¥ 300（税込価格 ¥ 324） \* 関西店舗限定

薄くのばした生地に、ホワイトソース・玉葱・フランス産 麦の穂豚のベーコン・チーズをのせて焼き上げました。

③**ドゥ・セゾン** 本体価格 ¥ 550（税込価格 ¥ 594） \* 関西店舗限定

水の代わりに牛乳で仕上げた、ふわっと甘く口どけのよい生地にクルミとラム酒漬のレーズンを混ぜ込み焼き上げました。

④**カヌレ・ショコラ** 本体価格 ¥ 210（税込価格 ¥ 227） \* 関東店舗限定

仏・ボルドー地方の伝統菓子「カヌレ」にショコラの濃厚な香りと甘みをきかせて。外はカリッと中はもっちりとした食感が特徴です。

⑤**パン・ド・ロデヴ** 本体価格 ¥ 320（税込価格 ¥ 346） \* 関東店舗限定

仏・ラングドックルシヨン地方に古くから伝わるハードパン。皮はパリッと、中はしっとりモチモチ。ライ麦粉の香ばしさと、小麦本来の味をお楽しみいただけます。

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・ミッシェルが焼き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・イースト、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/>



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：田尾）  
TEL：06-6426-2580 / MAIL：tao@edelweiss.co.jp