



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISSERIE  
FRANÇAISE

EDELWEISS

2016年8月22日  
株式会社エーデルワイス

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・ミッセ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日。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。



## &lt;ルビアンフェスティバル&gt;

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・ポルドレーズ・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け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・ラングドックルーショ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・ミッセ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して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

&lt;本件に関するお問い合わせ先&gt;

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](mailto:tao@edelweiss.co.jp)