

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、 9/1 (土) から「ル ビアンフェスティバル」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「ル ビアンフェスティバル」を開催！サクサクの食感にバターと塩の豊かな味わいがひろがるフランス・ブルターニュ地方の伝統菓子「ガレット・ブルトンヌ」を始め、ライ麦100%の生地にスパイスやいちじくを加えた「パン・デビス」などの期間限定のパンをご用意しております。9月に誕生したル ビアンこだわりのパンが今年も勢揃い。本場フランスの味を受け継ぐル ビアンのパンをお楽しみください。



<ル ビアンフェスティバル>

期間：9/1 (土) ～9/30 (日)

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パン・デビス 本体価格 ¥260 (税込価格 ¥281)

ライ麦100%の生地にシナモンなどのスパイスが香るフランスの伝統菓子。いちじくの甘みが引き立つ、スパイスのクセになる味わい。

②チーズクリームパン 本体価格 ¥200 (税込価格 ¥216)

ル ビアン自慢のカスタードクリームにクリームチーズを合わせてクグロフ生地に絞った、爽やかな味わいのクリームパンです。

③イカスミフランス 本体価格 ¥350 (税込価格 ¥378)

バゲットにイカスミを練りこんで焼き上げました。生地の中まで真っ黒な、磯の香りひろがる一味違ったバゲットをお楽しみください。

④イカスミめんたい 本体価格 ¥280 (税込価格 ¥303)

イカスミを練りこんだフランスパンにル ビアン自慢のめんたいクリームを絞って焼き上げました。明太子とイカスミの風味が特徴です。

⑤モーン・ナンテ 本体価格 ¥370 (税込価格 ¥400)

フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子にケシの実を加えました。しっとりとした生地にフォンダンとヘーゼルナッツの食感がアクセント。

⑥ベリーズ・ライ 本体価格 ¥700 (税込価格 ¥756) / ハーフサイズ ¥350 (税込価格 ¥378)

ブルーベリー・カシス・クランベリーの3種のベリーを詰めたライ麦パン。サワー種のほのかな酸味と香りがひろがります。

⑦ガレット・ブルトンヌ 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

フランス・ブルターニュ地方の伝統菓子。さっくりとした軽い食感にバターの豊かな風味とほのかな塩味がひろがるミッシェル自慢の一品です。

①



②



③



④



⑤



⑥



⑦



■「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)