



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、
10/1(月)から「秋の収穫祭～ハロウィン～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「秋の収穫祭～ハロウィン～フェア」を開催！鳴門金時と紫芋の彩りと黒ごまの香りが楽しめる「鳴門金時と紫芋のパン」をはじめ、いちごジャムの入ったショコラ生地にはパイを巻き付けてマミー(=ミイラ)を象った「マミー・ショコラ(いちご)」など、期間限定のパンをご用意しております。秋の味覚のサツマイモや、ハロウィンにぴったりな菓子パンなど、見た目も楽しいルビアンのお楽しみください。

<秋の収穫祭～ハロウィン～フェア>

期間:10/1(月)～10/31(水)

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 さつまいものカヌレ 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

ルビアン人気のカヌレを、秋の味覚・さつまいも仕立てに！フォンダンと鳴門金時、黒ごまをトッピングして華やかに。

② 鳴門金時と紫芋のパン 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

彩りの良い紫芋あんのクリームと鳴門金時を生地にとじ込めて焼き上げました。黒ごまの香りと食感がアクセント。

③ マミー・ショコラ(いちご) 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

ショコラ生地にはパイ生地を巻いてマミー(=ミイラ)の形にした、ハロウィン仕様のかわいい菓子パン。中にはイチゴジャムが入っています。

④ ショコラ・マロン 本体価格 ¥320 (税込価格 ¥346)

ほんのリビターなショコラフランス生地には国産和栗を使った濃厚なマロンクリームと栗の甘露煮をとじ込みました。

⑤ さつまいもブレッド 1本:本体価格 ¥1,200 (税込価格 ¥1,296)

1/2本:本体価格 ¥600 (税込価格 ¥648)

1/4本:本体価格 ¥300 (税込価格 ¥324)

バニラが香る生地には、カットした鳴門金時と黒ごまを包んで焼き上げ、さらにごろっとさつまいもをのせた、お芋づくしの贅沢なおいしさです。

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



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