



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、
11/1(木)から「チーズフェア」を開催致します！

プーランジュリー『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「チーズフェア」を開催！様々なチーズを使った、ルビアン自慢の新作パンを揃えました。チェダー・ゴーダ・モッツアレラの3種のチーズと三元豚のベーコンをとじ込め、マリボーチーズをのせて焼き上げたチーズづくしの「4種のチーズパン」や、クリームチーズとブルーベリーをパリッとした香ばしいダッチブレッドにサンドした「ブルーベリーフロマージュ」など期間限定の味わいをご用意しております。秋の夜長に、ぜひワインとあわせてお楽しみください。

<チーズフェア>

期間:11/1(木)~11/30(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

①4種のチーズパン 本体価格 ¥320 (税込価格 ¥346)

チェダー・ゴーダ・モッツアレラの3種のチーズと三元豚のベーコンをとじ込め、マリボーチーズをのせて焼き上げたチーズづくしの贅沢な味わい。

②トマトとモッツアレラのフォカッチャ 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

フォカッチャ生地にポロネーゼソースを塗り、モッツアレラチーズとトマトのせて焼き上げました。仕上げのオリーブオイルとブラックペッパーがアクセント。

③クリームチーズのルーージュフランス 本体価格 ¥300 (税込価格 ¥324)

赤ワイン・レーズン・クランベリーを混ぜ込んだフランスパンにクリームチーズをとじ込みました。赤ワインの香りにほのかにシナモンがアクセント。

④ブルーベリーフロマージュ 本体価格 ¥300 (税込価格 ¥324)

クリームチーズとブルーベリーをパリッとした食感の香ばしいダッチブレッドにサンドしました。爽やかな味わいに、ハチミツが隠し味です。

⑤チェダーチーズとジャンボンハムのサンド 本体価格 ¥300 (税込価格 ¥324)

レッドチェダーチーズ、ジャンボンハム、じゃがいもを全粒粉入りのパンでサンドしました。ボリューム満点の一品です。



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