

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、
1/9(水)から「ルビアンセレクション」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「ルビアンセレクション」を開催！

昨年、ご好評いただいたルビアンフェア商品が期間限定で復活します！自然な甘みを感じる宇治抹茶を使用したカヌレ生地、まるやかな味わいの西尾抹茶入りのチョコをあしらった「抹茶のカヌレ」をはじめ、デニッシュ生地にいよかとヨーグルトクリームを合わせた「いよかんデニッシュ」など、期間限定の味わいを是非この機会にお試しください。

<ルビアンセレクション>

期間：1/9(水)～1/31(木)

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抹茶のカヌレ 本体価格¥250(税込価格¥270)

自然な甘みを感じる宇治抹茶を使用したカヌレ生地、まるやかな味わいの西尾抹茶入りのチョコをあしらった贅沢に仕上げました。

②抹茶ブレッド 1個：本体価格¥1,200(税込価格¥1,296) 1/2個：本体価格¥600(税込価格¥648) 1/4個：¥300(税込価格¥324)

宇治抹茶が香るマドレーヌ生地、ホクホクとした食感のなると金時と鹿の子大納言を合わせてしっとり焼き上げました。

③抹茶ガトーナンテ ホール：本体価格¥2,400(税込価格¥2,592) カット：本体価格¥300(税込価格¥324)

宇治抹茶が上品に香るガトー・ナンテ生地を西尾抹茶のフォンダンで仕上げた、季節限定のガトー・ナンテ。鹿の子大納言の食感がアクセント

④いよかんデニッシュ 本体価格¥270(税込価格¥292)

デニッシュ生地にいよかとヨーグルトクリームを合わせました。爽やかな味わいとお口いっぱいに広がります。

⑤パン・デピス 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。



■「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