



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、  
2/1 (金) から「ショコラフェア」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「ショコラフェア」を開催！

しっとりとしたショコラのガトーナンテを四角く焼き上げ、表面にチョコをコーティングした「ガトーナンテ・オ・ショコラ」を始め、チョコを混ぜ込んだプリオッシュ生地をチョココーティングとザクッと食感のチョコランチで仕上げた「ショコラ・プリオッシュ」など期間限定のパンをご用意しております。ショコラの香りと味わいがひろがる期間限定の味わいをぜひお楽しみください。

<ショコラフェア>

期間:2/1(金)~2/28(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ガトーナンテ・オ・ショコラ 本体価格¥300(税込価格¥324)

しっとりとした焼き上げたショコラのガトーナンテの表面にチョコをコーティングしました。マカダミアナッツの食感がアクセント。

②ショコラ・プリオッシュ 本体価格¥260(税込価格¥281)

チョコプリオッシュ生地をチョコでコーティングし、ザクッと食感のチョコランチをあしらいました。

③クリームチーズとショコラのデニッシュ 本体価格¥280(税込価格¥303)

クリームチーズを合わせたチョコレートクリームをデニッシュ生地で包みました。爽やかな味わいのチーズがチョコの甘みを引き立てます。

④ショコラブラウニー 本体価格¥270(税込価格¥292) ※2/15(金)~丸形に形状が変更されます。

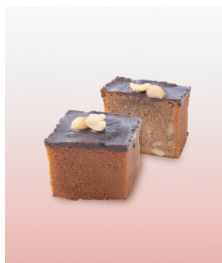
くるみ、オレンジピールを入れたルビアンブラウニー。しっとりとした食感に、チョコの濃厚な味わいがひろがります。

⑤2種のショコラフランス 1個:本体価格¥600(税込価格¥648) 1/2個:本体価格¥300(税込価格¥324)

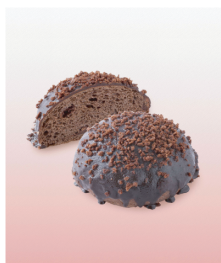
ビターな味わいのクーベルチュールチョコレートと濃厚な甘みのホワイトチョコをモチリとしたフランスパン生地にとじ込みました。



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