



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、
3/1(金)から「莓フェア」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「莓フェア」を開催！

甘酸っぱい莓のジャムをデニッシュ生地で包んでホワイトチョコをのせた「莓とホワイトチョコのデニッシュ」を始め、サクサクのタルト生地にたっぷりのアーモンドクリームと、甘酸っぱい莓ジャムを絞って焼き上げた「ストロベリータルト」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。
この時期ならではの、莓の甘酸っぱい香りに包まれたルビアンパンを是非お楽しみください。

<莓フェア>

期間:3/1(金)~3/31(日)

販売店舗:阪神店・千里阪急店・西宮阪急店・神戸そごう店・あべのハルカス店

① 莓とホワイトチョコのデニッシュ 本体価格¥220(税込価格¥238)

莓のジャムをデニッシュで包み、ホワイトチョコをのせました。サクサクの食感と莓のほのかな酸味、ホワイトチョコの甘さの絶妙なバランス。

② ストロベリータルト 本体価格¥250(税込価格¥270)

サクサクのタルト生地にたっぷりのアーモンドクリームと、甘酸っぱい莓ジャムを絞って焼き上げたティータイムにもぴったりの莓のタルトです。

③ 莓のパウンドケーキ 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:本体価格¥300(税込価格¥324)

しっとりとした食感の莓のパウンドケーキ。ストロベリーチョコをかけて甘酸っぱく、華やかに仕上げました。

④ 3種のベリーキューブ 本体価格¥210(税込価格¥227)

クランベリー、ブルーベリー、カシスの3種のベリーを包んだふんわり食感のキューブ型のパン。カスタードクリームがベリーの酸味とよく合います。

⑤ 莓とクリームチーズのバジルパン 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)

バジル入りフォカッチャ生地に莓のチョコを合わせたクリームチーズとドライ莓を包んで焼き上げました。ワインなどとも好相性です。



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>

阪神店・千里阪急店・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