

新作クリームパンが登場!

濃厚でコクのあるカスタードクリームを包み込んだ「クレーム・パティシエール」を
ルビアン関西店舗にて4/17(水)より販売いたします

1913年にフランス・ブルターニュに誕生したブーランジェリー「ルビアン」。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。

春の暖かな陽気と一緒に、ルビアンの新作パンをお届けします。



ルビアン関西店舗にて、こだわりの新作クリームパン「クレーム・パティシエール」を販売いたします。

卵白を使用せずに、卵黄のみで作ったカスタードクリームは濃厚でコクのある深い味わい。

通常のクリームパンに使用しているカスタードクリームに比べてなめらかな舌触りで、ひと口食べればバニラの香りがいっばいに広がります。

そんなこだわりカスタードクリームをクグロフ生地に包み込み、クッキー生地を被せて表面をサクッと焼き上げた丸い形が可愛いクリームパンに仕上げました。

普段のお食事をより一層楽しくするルビアン自慢のパンをお楽しみください。

クレーム・パティシエール

価格：本体価格 ¥230 (税込価格 ¥249)

販売期間：4/17(水)～

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

■「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とした中身。噛むほどに、小麦のおいしさが口の中いっばいに広がります。粉・塩などの素材と製法を大切に作り上げた数々のパンを、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