



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISE

EDELWEISS

2019年6月22日
株式会社エーデルワイス

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、
 7/1(月)から「トマトフェア」を開催致します！

ブランジュリー『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「トマトフェア」を開催！

フォカッチャ生地にボロネーズソースを塗り、モツツアレラチーズとトマトをのせて焼き上げた「トマトとモツツアレラのフォカッチャ」をはじめ、風味豊かなブレドール生地にトマト、三元豚ベーコン、チキンフレークなど数種の具材をサンドし、ハニーマスターで味付けしたボリューム満点な「トマトチキンバーガー」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。爽やかなトマトの酸味と香りが広がるルビアンのトマトフェア。夏の食卓に添えてお楽しみください。

<トマトフェア>

期間:7/1(月)~7/31(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

①トマトとモツツアレラのフォカッチャ 本体価格¥250(税込価格¥270)

フォカッチャにボロネーゼソース、モツツアレラチーズとトマトをのせて焼き上げました。オリーブオイルとバジル、ブラックペッパーをアクセントに添えて。

②トマトとバジルのもっちりパン 本体価格¥200(税込価格¥216)

タピオカ粉を混ぜ込んだもっちりとした生地に、セミドライトマトとバジル、ゴーダチーズを練り込んで焼き上げ、オリーブオイルと岩塩をあしらいました。

③パプリカのサルサ 本体価格¥230(税込価格¥249)

ふんわりとした生地にパプリカと合わせたスパイシーなサルサソースを包み、チーズをのせて焼き上げました。

④トマトチキンバーガー 本体価格¥260(税込価格¥281)

風味豊かなブレドール生地にトマト、三元豚ベーコン、チキンフレーク、ピクルス、チーズをサンドし、ハニーマスターで味付けしたボリューム満点な一品です。

⑤トマトのマフィン 本体価格¥220(税込価格¥238)

マフィン生地にツナとブラックペッパーを混ぜ、セミドライトマトとオリーブをのせて焼き上げました。ランチにもぴったりな食事系マフィンです。



①

②

③

④

⑤



■「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して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

LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISE



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