

## 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！

ブーランジェリー『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はボロネーズソースを塗り、モッツアレラチーズとトマトをのせて焼き上げた「トマトとモッ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はトマト、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、ハニーマスタード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 トマトとモッ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ズソース、モッ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、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、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はトマト、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、ハニーマスタード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