

フランス・ブルターニュで愛された3代続く味と技。
ルビアン東西店舗にて、
7/1(月)からフランスパン専用粉をリニューアルしました!

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。

ルビアン東西各店舗にて7月1日から一部のフランスパンに使用いたします専用粉がリニューアルしました。フランスの穀物地帯・ボース地方の小麦粉を使用し、ルビアン・ミッシェルが改良を重ね、こだわりのオリジナルブレンド粉によるフランスパンとしてさらに美味しくなりました！



<ルビアン専用粉の特徴>

① 小麦本来の香ばしい味わい

噛むほどに広がる旨み、モチモチとした食感と豊かな味わいをお楽しみいただけます。

② 香りがより一層豊かに

小麦の芳醇な香りが、お口いっぱいに広がります。

③ パリッ、そしてモチモチ

吸水性が高い粉は、水分をしっかりと抱き込み、皮はパリッと香ばしく、中はしっとりとした食感に。



フランス・ブルターニュ地方で1000年変わらぬ製法が守られるミネラル豊富な海塩、【グランドの塩】をルビアンのパンは使用しています。

*写真はイメージです

LB
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)・あべのハルカス近鉄本店

<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