

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、
9/1(日)から「チーズフェア」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。

ルビアン関西店舗では「チーズフェア」を開催！

3種のチーズ（チェダー、ゴーダ、モッツァレラ）と三元豚ベーコンをクルミ入りの生地にとじ込め、さらにマリポーチーズをのせて焼き上げた「4種のチーズパン」をはじめ、クリームチーズとドライパイナップル、オレンジピールを包みこんだ爽やかな味わいの「チーズパインフランス」などチーズづくしな期間限定の味わいを多数ご用意しております。チーズの芳醇な香りに包まれたルビアンパンを是非お楽しみください。



<チーズフェア>

期間:9/1(日)~9/30(月)

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

①4種のチーズパン 本体価格¥320(税込価格¥346)

3種のチーズ(チェダー、ゴーダ、モッツァレラ) さらに三元豚ベーコンをクルミ入りの生地にとじ込め、マリポーチーズをのせて焼き上げました。

②チーズパインフランス 本体価格¥280(税込価格¥303)

フランスパンにクリームチーズとドライパイナップル、オレンジピールをとじ込みました。クリームチーズとフルーツの酸味が引き立て合う爽やかな味わいです。

③グリエールチーズとベーコンのキッシュ 本体価格¥290(税込価格¥314)

ベーコンと、ズッキーニ、パプリカ、ナスの彩り野菜をあわせたデニッシュタイプのキッシュ。グリエールチーズをのせて贅沢な味わいに仕上げました。

④チーズバトン 本体価格¥130(税込価格¥141)

もちもちとした食感の生地にはチーズを巻き込んだバトンタイプのパン。仕上げにエダムチーズをあしらいました。おやつや、ちょっとしたおつまみにもおすすめです。

⑤全粒粉のチーズフランス 本体価格¥480(税込価格¥519)

全粒粉入りのフランスパン生地にモッツァレラ・ゴーダなどのチーズとベーコンを包んで焼き上げました。温めていただくことで更に美味しくお召し上がりいただけます。

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