



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISE

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、
10/1(火)から「焼きドーナツ」を各種販売いたしました!

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。

ルビアン関西店舗にて10月1日(火)より「焼きドーナツ」の販売がスタートしました！
焼きドーナツは軽い食感と、ふんわりとした食感のふたつをお楽しみいただける新感覚のドーナツとして人気を博していますが、ルビアンの焼きドーナツはこだわりの配合により、まるでケーキのような上品なしっとり感に仕上げました。

フレーバーも多数をご用意しておりますので、ちょっとしたおやつや手軽なギフトにいかがでしょうか？

<焼きドーナツ(プレーン/ショコラ/抹茶/紅茶/メープル)>

期間:10/1(火)~

販売店舗:阪神梅田本店・千里阪急店・西宮阪急店・神戸阪急店・あべのハルカス店

①プレーン 本体価格¥160(税込価格¥173)

しっとりとしたやさしいシンプルな味わい。

②ショコラ 本体価格¥180(税込価格¥194)

ショコラ生地にチョコチップを入れました。

③抹茶 本体価格¥180(税込価格¥194)

上品な抹茶の香りがふわっとひろがります。

④紅茶 本体価格¥180(税込価格¥194)

ひと口噛めば紅茶の香りがひろがります。

⑤メープル 本体価格¥180(税込価格¥194)

メープルの自然な甘みは、焼きドーナツと相性抜群です。



紙箱をご用意しておりますので、ちょっとしたお手土産としてもご利用いただけます。

①



②



③



④



⑤



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>

阪神梅田本店・千里阪急店・西宮阪急店・神戸阪急店・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



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