

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、
11/1(金)から「マロンフェア」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「マロンフェア」を開催！
和栗のほのかな甘みを際立たせた、上品な味わいの「和栗あんぱん」をはじめ、渋皮マロン餡とマロンダマンドをサクッとした食感のデニッシュ生地で包み、アーモンドスライスと渋皮マロンをのせて仕上げた「渋皮マロンデニッシュ」など、栗づくしな期間限定の味わいを多数ご用意しております。
栗の上品な甘さに包まれたルビアンのパンをぜひお試しください。



＜秋の収穫祭フェア＞

期間：11/1(金)～11/30(土)

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マロンダマンド 本体価格￥260(税込価格￥281)

モンブランペーストを包んだサクサクのクロワッサンにアーモンドクリームを絞り、栗の甘露煮をのせて焼き上げました。

②イタリアンマロンロール 本体価格￥200(税込価格￥216)

イタリア産マロンのなめらかなマロンクリームを、ふんわりとした生地に包み、栗の甘露煮をのせました。

③渋皮マロンデニッシュ 本体価格￥290(税込価格￥314)

渋皮マロン餡とマロンダマンドをサクッとした食感のデニッシュ生地で包み、アーモンドスライスと渋皮マロンをのせて仕上げました。

④和栗あんぱん 本体価格￥200(税込価格￥216)

和栗のほのかな甘みを際立たせた、上品な味わいの一品。チチチとしたケシの実の食感がアクセント。

⑤栗のショコラフランス 1個：本体価格￥600(税込価格￥648) 1/2個：本体価格￥300(税込価格￥324)

ケーベルチュールチョコレートのフランスパンにホワイトチョコと、ごろっとした栗の甘露煮をとじ込んで焼き上げました。

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

LB
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、澤井)
TEL : 06-6426-2580 / MAIL : y-shioe@edelweiss.co.jp