



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、
12/1(日)から「クリスマスフェア」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「クリスマスフェア」を開催！

サクサクのパイ生地に、北海道野菜のたまねぎ・じゃがいも・にんじんが入った、まろやかなクリームシチューを包んで焼き上げた「シチューポットパイ」をはじめ、ショコラの濃厚な香りと甘みがきいたカヌレ生地に、フォンダンをかけてキャンドルのように仕上げた「キャンドルカヌレ」など、クリスマスを彩る味わいを期間限定でご用意しております。ぜひ、ルビアンのパンとご一緒に楽しいクリスマスをお過ごしください。

<クリスマスフェア>

期間：12/1(日)～12/25(水)

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・近鉄あべのハルカス店

①シチューポットパイ 本体価格¥300(税込価格¥324)

サクサクのパイ生地に、北海道野菜のたまねぎ・じゃがいも・にんじんが入った、まろやかなクリームシチューを包んで焼き上げました。

②炭火焼チキンとトマトのフォカッチャ 本体価格¥280(税込価格¥303)

フォカッチャ生地にトマトソースを塗り、炭火で焼いたチキンとチーズをのせて焼き上げました。ボリューム満点の一品です。

③サンタパン 本体価格¥200(税込価格¥216)

チョコクリームをとし込めて、可愛いサンタの顔に焼き上げました。

④キャンドルカヌレ 本体価格¥250(税込価格¥270)

ショコラの濃厚な香りと甘みがきいたカヌレ生地に、フォンダンをかけてキャンドルのように仕上げ、クコの実で明かりを灯しました。

⑤ドライ苺とナッツのリース 本体価格¥500(税込価格¥540)

リースの形にした抹茶生地に白ワイン漬のドライ苺とホワイトチョコを包みました。アーモンド・カシューナッツ・くるみで飾り付け。



■「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・北千住マルイ店

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