



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。  
ルビアン東西店舗にて、  
12/26(木)から「ガレット・デ・ロワ」を販売いたします!

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。

ルビアンのガレット・デ・ロワは、発酵バターを何層にも織り込んだ香り豊かなサクサクのパイ生地を使用。さらに、ワインビネガーを加えることでより軽い食感に仕上げました。中身のアーモンドクリームは、アーモンドとヘーゼルナッツの香ばしい風味が広がる、まるやかな口当たりの上品な味わいで、生地の中にギュッと詰め込んで焼き上げました。ルビアンがお届けする新年を祝うフランスの伝統菓子です。

\*ガレット・デ・ロワとは、1月6日の「公現祭」をお祝いして食べるフランスの伝統的なお菓子。切り分けて食べる際、このお菓子に隠されている「フェーヴ」という小さい陶器の人形が当たった人はその日は王様または王妃様になり、王冠をかぶり祝福されて1年間幸福が続くとされています。



<ガレット・デ・ロワ>

期間:12/26(木)~1/15(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(ルミレーヌ)・近鉄あべのハルカス店  
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



ガレット・デ・ロワ 本体価格¥1,300(税込価格¥1,404)

サクとしたパイ生地にまるやかなアーモンドクリームを詰めて焼き上げました。新年を祝うフランスの伝統菓子です。(フェーヴの代わりにアーモンドホールを1粒入れてあります。フェーヴはお選び頂けません。)

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・神戸阪急店(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・北千住マルイ店



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