



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。 10/1(土)～「秋の収穫祭フェア」を開催いたします！

株式会社エーデルワイス(本社：兵庫県神戸市、代表取締役会長：比屋根毅、代表取締役社長：比屋根祥行)が展開するベーカリーブランド「ル ビアン」の関西店舗において、10 / 1(土)～「秋の収穫祭フェア」を開催いたします。

フランス・ブルターニュで愛された3代つづくブーランジュリー『ル ビアン』は1913年に誕生しました。以来、親子3代にわたり作りつづけて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います。  
ル ビアン関西店舗では、10月の期間限定でかぼちゃやさつまいも、イチジクや柿を使った商品を販売いたします。秋の味覚を使ったこの季節ぴったりの味わいを是非お楽しみください。



### <秋の収穫祭フェア>

期間：10/1(土)～10/31(月)

販売店舗：阪神梅田本店・千里阪急店・芦屋大丸店・西宮阪急店・神戸そごう店

①さつまいもデニッシュ 本体価格 ¥ 250 (税込価格 ¥ 270)

バターの風味のきいたデニッシュ生地に鳴門金時の甘露煮をのせて、さっくりと焼き上げました。

②柿とクルミのスティック 本体価格 ¥ 240 (税込価格 ¥ 260)

クルミの食感が美味しいスティックパンに、柿のジャムと無塩バターをサンドしました。

③パン・オ・パンブキン 本体価格 ¥ 200 (税込価格 ¥ 216)

ふわっとかぼちゃが香る生地にかぼちゃのペーストを包み込み、かぼちゃの形に焼き上げました。

④秋のフォカッチャ 本体価格 ¥ 260 (税込価格 ¥ 281)

なす・きのこ・ベーコン・チーズをのせた、秋の香りのフォカッチャ。

⑤イチジクと黒糖のケーキ 本体価格 ¥ 270 (税込価格 ¥ 292)

黒糖の甘みが香ばしいケーキに、イチジクとラム酒漬けのレーズンを混ぜ込みました。

仕上げにアイシングとアーモンドスライスを飾って。

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・ミッシェルが焼き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・イースト、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/>



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：田尾)

TEL：06-6426-2580 / MAIL：tao@edelweiss.co.jp