



## 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。  
エキュート日暮里 北改札内(イベントスペース)にて、  
ルビアン エディションとして期間限定で催事出店をしております。

株式会社エーデルワイス(代表取締役:比屋根祥行)が展開するフランス・ブルターニュで生まれた「ルビアン」は8月1日(日)から11月30日(火)の期間限定にてJR日暮里駅 エキュート日暮里北改札内(イベントスペース)にルビアン エディションとして催事出店をしております。様々な具材をサンドした「クロワッサンサンド」や、健康を気遣う方にもおすすめな植物由来の素材を使った食パンで彩りの良い野菜をたっぷりサンドした「サラダサンド」など、ここでしか味わうことのできないパンからルビアンの定番商品まで、皆さまのキモチを満たす、手軽で食べて元気になるパンをお届けしております。

## Specialite



商品名: クロワッサンサンド(パストラミポテト)

本体価格: ¥420

クロワッサンに香辛料の効いたパストラミビーフと、マスタード入りポテトサラダをサンドしました。

※販売期間: 8/1~8/31 まで



商品名: 彩り野菜のサラダサンド

本体価格: ¥370

植物由来の素材を使った食パンと、キャロットラペ・赤キャベツ・グリーンリーフ・トマト・バルサミコ酢の組み合わせ。菜食の方にもおすすめのサンドイッチです。

※販売期間: 8/1~8/31 まで



商品名: ツナと野菜のキッシュ

本体価格: ¥340

自家製のアパレイユにツナ・トマト・ブロッコリーを合わせて彩りよく仕上げたキッシュ。

※販売期間: 8/1~8/31 まで



商品名: いちごマリトッツォ

本体価格: ¥320

ブリオッシュに、たっぷりのいちごホイップをサンドしたイタリア生まれのスイーツパン。

※販売期間: 8/1~8/31 まで

※出店・販売期間は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## ■「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とした中身。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上げた数々のパンを、皆様に心を込めてお届けいたします。

<関西地区> 阪神梅田本店・神戸阪急店(ルミレーヌ)・千里阪急店・西宮阪急店・芦屋大丸店・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・エキュート赤羽店・エキュート日暮里店・シャポー船橋店・北千住マルイ店・千葉そごう店(※)

※千葉そごう店では一部取り扱いのない商品がある場合がございます。予めご了承ください。



&lt;本件に関するお問い合わせ先&gt;

株式会社エーデルワイス 関東ルビアン事業部(担当: 廣)

TEL: 03-5621-6931 / MAIL: s-hiro@edelweiss.co.jp



EDELWEISS