



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。
ルビアンにて10/1(金)から「秋の収穫祭フェア」を開催しております!



ルビアンでは、10/1(金)～10/31(日)の期間限定で「秋の収穫祭フェア」を開催しております!

サクッとしたデニッシュ生地にカスタードを絞り焼き上げ、沖縄県産の黒糖を使用した大学いもをのせた「大学いもデニッシュ」をはじめ、柿餡をソフトフランス生地で包み込み、可愛らしい柿の形に見立てて焼き上げた「柿あんぱん」などの期間限定パンをご用意しております。さつまいもや栗といった秋の味覚を詰め込んだ、ルビアンのパンを是非お楽しみください。

詳しくは、ルビアン公式HPや公式instagramをご覧ください
HP：<http://www.lebihan.jp/>
オンラインショップ：<https://lebihannet.official.ec/>
instagram：lebihan_official



商品名：大学いもデニッシュ
本体価格：¥300
サクッとしたデニッシュ生地にカスタードを絞り焼き上げ、沖縄県産の黒糖を使用した大学芋をのせました。



商品名：茄子ときのこのボロネーゼグラタン
本体価格：¥270
生地にボロネーゼソースをぬり、揚げ茄子と5種のきのこをのせた、秋の味覚が詰まったフォカッチャ。



商品名：ドライアップルのワインフランス
本体価格：¥290
クランベリーとクルミ入りの、赤ワインを混ぜ込んだフランスパンに、洋酒漬けのドライアップルを合わせました。



商品名：栗とクルミのキャラメルロール
本体価格：¥240
キャラメルクリームをぬった生地に栗の甘露煮とクルミを巻き込み、仕上げにフォンダンをあしらいました。

■「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に広がります。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・芦屋丸九店・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・エキユート赤羽店・エキユート日暮里店・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。



<本件に関するお問い合わせ先>

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