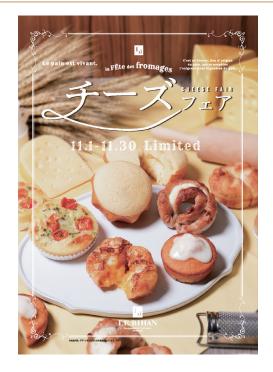
2021 年 10 月 30 日 株式会社エーデルワイス



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 11/1 (月) から「チーズフェア」を開催いたします!



ル ビアンでは、11/1 (月) ~ 11/30 (火) の期間限定で「チーズフェア」を開催いたします!

モッツァレラチーズ、バジルソース、チェリートマトでマルゲリータ風に仕上げた「マルゲリータフォカッチャ」をはじめ、ゴルゴンゾーラとクリームチーズをくるみ入りのフランスパンで包み、仕上げに蜂蜜をあしらった「ハニーゴルゴン・ノア」など、期間限定の味わいを多数ご用意しております。

さまざまなチーズを使った、芳醇な香りに包まれたル ビアンのパン をこの機会に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:マルゲリータフォカッチャ

本体価格: ¥260

モッツァレラチーズ、バジルソース、チェリー トマトのマルゲリータ風フォカッチャ。



商品名:クリームチーズ・エトワール

本体価格: ¥250

ブリオッシュにクリームチーズを合わせた カスタードを包み、バニラの香るビスケット 生地をかぶせて、可愛らしく仕上げました。



商品名:とろけるチーズデニッシュ

本体価格: ¥270

とろりととろけるチェダーチーズとマッシュ ポテトをデニッシュで包んで、パルメザン

チーズをあしらいました。



商品名:ハニーゴルゴン・ノア

本体価格: ¥270

ゴルゴンゾーラとクリームチーズをくるみ 入りのフランスパンで包んで、仕上げに

蜂蜜をあしらいました。

■「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して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。







<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