



## 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11月18日(木)よりクリスマス限定「シュトーレン」を販売いたします。

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、11月18日(木)より、こだわりのレシピでつくられた「シュトーレン」を発売いたします。



※写真はSサイズです。

ルビアン・ミッシェルこだわりのレシピでつくられたシュトーレンはオールスパイスやシナモンなどの香り高いスパイスと、マジパンやナッツの歯ごたえ、ラム酒漬けのレーズンとオレンジピールの味わいを楽しんでいただけるオリジナルシュトーレンです。

シュトーレンとはドイツ生まれの発酵菓子で、ヨーロッパではクリスマスを待つ4週間に毎日ひと切れずつ楽しむ習慣があり、フルーツの味わいが日を増すごとに生地に染み込んでいくシュトーレンを食べることでクリスマスが待ち遠しくなるとされています。

## &lt;シュトーレン(S/L)&gt;

【Sサイズ】 11/18(木)~12/25(土)

本体価格¥1,200 (税込価格¥1,296)


【Lサイズ】 11/18(木)~12/25(土)

本体価格¥2,000 (税込価格¥2,160)

## 【販売店舗】

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



**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ひろがります。  
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。

ルビアン公式 HP : <http://www.lebihan.jp/>  
ルビアン オンラインショップ : <https://lebihannet.official.ec/>

Instagram @lebihan\_official  
Twitter @lebihan\_1913



EDELWEISS

&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