



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22日(月)より「ガレット・デ・ロワ」の事前予約を開始いたしました。

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、店頭にて「ガレット・デ・ロワ」を12/22(水)まで事前予約を受付中です。

ルビアンは、バターを何層にも折り込んだ香り豊かなサクサクのパイ生地を使用。さらにワインビネガーを加えることでより軽い食感に仕上げました。中身のアーモンドクリームは、アーモンドとヘーゼルナッツの香ばしい風味がひろがる、まろやかなで上品な味わい。ルビアンがお届けする新年を祝うフランスの伝統菓子です。

ガレット・デ・ロワとは、1月6日の「公現祭」をお祝いして食べるフランスの伝統的なお菓子。切り分けて食べる際、このお菓子に隠されている「フェーヴ」という小さな陶器の人形が当たった人はその日、王様や王妃様になって王冠をかぶり祝福され、幸福が1年間続くといわれています。



<ガレット・デ・ロワ>

本体価格: ¥2,200(税込価格 ¥2,376)

※王冠とフェーヴ付き

※フェーヴの代わりにアーモンドを一粒入れております。

販売期間: 12月29日(水)~1月10日(月)

予約期間: 11月22日(月)~12月22日(水)

【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/>

Instagram @lebihan_official

ルビアン オンラインショップ: <https://lebihannet.official.ec/>

Twitter @lebihan_1913



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 関西ベーカリー事業部(担当:澤井)

TEL: 072-7755-4128 / MAIL: a-sawai@edelweiss.co.jp