



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12月29日(水)より「ガレット・デ・ロワ」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、新年をお祝いするフランスの伝統菓子「ガレット・デ・ロワ」を12/29(水)より販売いたします。



ルビアンガレット・デ・ロワは、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。ワインビネガーを加えて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です。職人が一つ一つ丁寧に月桂樹の飾り包丁(レイエ)を入れて焼き上げました。



<ガレット・デ・ロワ>

本体価格：¥2,200(税込価格¥2,376)

サイズ：直径約21cm(5~8人分)

販売期間：12月29日(水)~1月10日(月)

※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。

※LE BIHAN オリジナルの箱とショッパーをご用意しております。

【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



■「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 関西ペーカリー事業部(担当：澤井)

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