

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」が、3/15(水)～あべのハルカス近鉄本店にオープン!

フランス・ブルターニュで愛された3代つづくブーランジュリー『ルビアン』は1913年に誕生しました。以来、親子3代にわたり作りつづけてきた本物のフランスパンの味わいを、3代目ルビアン・ミッシェルが日本の皆様にお届けしています。3/15(水)のオープンを記念して、ルビアン近鉄あべのハルカス店では、期間限定でオープン記念商品をご用意しております。ぜひ、ルビアン近鉄あべのハルカス店限定販売の特別な味わいをお楽しみください。



<オープン記念商品> 販売期間:3/15(水)～3/31(金)

①パン・オ・オランジェ 本体価格¥250(税込価格¥270)

オレンジが香る生地にマーマレードをぬり焼き上げました。さらにオレンジを飾り、オレンジづくしの贅沢な一品に。

②クイニーアマン・ベルジック 本体価格¥280(税込価格¥303)

バターを折り込んでカリッと焼き上げた生地に、ミルクのkok豊富なベルギー産クーベルチュールチョコレートを包みました。

③ショコラブラン 本体価格¥240(税込価格¥260)

上品なkokのあるベルギー産ホワイトチョコレートを、サクサクのデニッシュ生地で包み焼き上げました。

④ブルーベリーデニッシュ 本体価格¥270(税込価格¥292)

バターの甘みを味わえるデニッシュ生地に、kokのあるカスタードクリームと甘酸っぱいブルーベリーをあしらいました。

⑤グリルチキンとゴボウのソフトフランス 本体価格¥240(税込価格¥260)

ジューシーなグリルチキンとシャキシャキとした食感のきんぴらごぼうを、モチリとしたほうれん草のソフトフランス生地で包みました。

⑥厚切りベーコンのピストロサンド 本体価格¥450(税込価格¥486)

バターと生クリームの風味豊かな口当たりの良い生地に、厚切りベーコンを挟みました。ハニーマスタードの風味がアクセント。



■「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した中身。噛むほどに、小麦のおいしさが口の中いっぱい広がります。粉・塩・イーストなどの素材と製法を大切に作りあげた数々のパンを、みなさまに心を込めてお届けいたします。(HP) <http://www.lebihan.jp/>

<関西地区> 阪神梅田本店・千里阪急店・芦屋大丸店・西宮阪急店・神戸そごう店(ルミレーヌ)

<関東地区> 池袋西武店・新宿小田急店・北千住マルイ店・NEWoMan 新宿店(エム・ルビアン)



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 商品本部マーケティング課(担当:塩江、永末)

TEL: 06-6426-2580 / MAIL: y-shioe@edelweiss.co.jp