



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1/12(水)から「りんごフェア」を開催いたします!



ルビアンでは、1/12(水)～1/31(月)の期間限定で「りんごフェア」を開催いたします!

クルミ入りのタルトに、甘みと酸味のバランスのよい紅玉りんごのスライスをのせた「紅玉りんごタルト」をはじめ、ダージリンの香る紅茶生地に、りんごの甘煮をあわせたレアチーズクリームを絞って、ふじりんごをトッピングした「ふじりんごとレアチーズの紅茶パン」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。

フランス・ブルターニュでも古くから親しまれているりんごを使ったルビアンのパンを是非この機会にお楽しみください。

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：紅玉りんごタルト(カット)

本体価格：¥320

クルミ入りのタルトに甘みと酸味のバランスのよい紅玉りんごのスライスをのせました。



商品名：ふじりんごとレアチーズの紅茶パン

本体価格：¥250

ダージリンの香る紅茶生地に、りんごの果肉入りレアチーズクリームを絞り、ふじりんごをトッピング。



商品名：りんごとシナモンのデニッシュ

本体価格：¥250

デニッシュに、ごろっとしたりんごとザクザク食感のシナモンクリームを入れ、スペキュロスをトッピング。



商品名：林檎カヌレ

本体価格：¥270

カルヴァドスにじっくり漬け込んだりんごの果肉を入れたカヌレ。

■「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・芦屋丸九店・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



EDELWEISS