



## 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2/1(火)から「ショコラフェア」を開催しております!



ルビアンでは、2/1(火)～2/28(月)の期間限定で  
「ショコラフェア」を開催しております!

ザクザクとした食感に焼き上げたフランスパンに、クーベルチュールチョコレートのバターが濃厚な味わいを引き立たせる「ショコラロック」をはじめ、キューブ型のショコラパンにビターなチョコクリームとバナナを包んで、仕上げにコーヒチョコをコーティングした「ショコラ・バナナ」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。

チョコレートの甘い香りに包まれたルビアンのパンを是非お楽しみください。

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：ショコラロック

本体価格：¥260

ザクザクとした食感に焼き上げたフランスパンにジュワッとひろがるクーベルチュールチョコレートバターの濃厚な味わい。



商品名：ショコラ・バナナ

本体価格：¥260

ショコラのキューブパンに、ビターなチョコクリームとバナナを包み、仕上げにコーヒチョコをコーティングしました。



商品名：ショコラデニッシュ・ルビー

本体価格：¥290

ベルギーチョコのクリームを包んだデニッシュ生地に苺のホイップクリームをギュッと絞りとみ、ルビーチョコをあしらいました。



商品名：ショコラフランス

本体価格：1本 ¥600 1/2本 ¥300

ココアのルヴァン生地に、ほんのりビターなフランス産チョコレートとクランベリー・カシューナッツ・ホワイトチョコを入れて焼き上げました。

## ■「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・エキユート赤羽店・エキユート日暮里店・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