



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISE

フランス・ブルターニュ 1913年創業 ブーランジュリー「ルビアン」
2月23日(水・祝)ルビアン阪神梅田本店がリニューアルオープン

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」の日本1号店であるルビアン阪神梅田本店が、2月23日(水・祝)に売り場を移動し、リニューアルオープンいたします。
“ルビアン阪神梅田本店リニューアル”にあわせ、かつての人気商品も再び販売いたします!
また、リニューアルオープン記念としてプレゼントキャンペーンや限定商品をご用意して皆様のお越しをお待ちしております。



(店舗イメージ)



リニューアルオープン記念商品 <各日100個限定>

プレゼントキャンペーン



・第一弾 2月23日(水・祝)～2月25日(金)

塩キャラメルカヌレ

フランス・ポルドー地方の伝統菓子「カヌレ」に
シェフ ルビアン・ミッシェルのオリジナルレシピ
で作られた塩キャラメルを絞りました。

税込¥270(本体価格¥250)



・第二弾 2月26日(土)～2月28日(月)

チーズフォンデュ・シュー

サクッとしたクッキーシューに、ルビアン
自慢のカスタードクリームを合わせた
チーズクリームをたっぷりつけて焼き上げました。

税込¥270(本体価格¥250)



2月23日(水・祝)～2月28日(月)の期間中、
税込1,080円以上お買い上げの各日先着100名のお
客様に「サブレ・ドゥ・ミッシェル」を2枚プレゼント

サブレ・ドゥ・ミッシェル

コク深いサブレ生地、香ばしいアーモンドを合わせた
シェフ ルビアン・ミッシェルのオリジナルレシピで作られた一品。



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/>

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

Instagram @lebihan_official

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