



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 4/1 (金) から「はちみつフェア」を開催いたします！



ル ビアンでは、4/1 (金)～4/30 (土) の期間限定で
「はちみつフェア」を開催いたします！

4 種類のナッツのカリッとした食感と蜂蜜の風味豊かな味わいが
ひろがる「デ・ミエル」をはじめ、みずみずしいグレープフルーツに
カスタードと蜂蜜のやさしい甘みが相性の良い「はちみつグレープ
フルーツ」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。
蜂蜜の甘みと、美味しさが際立つ味わいに仕上げたル 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：デ・ミエル

本体価格：¥300

生地からはちみつとバターがじゅわっとひろがり、
4 種類のナッツのカリッとした食感をお楽しみ
いただける一品です。



商品名：はちみつグレープフルーツ

本体価格：¥290

デニッシュにカスタードを絞り、みずみずしい
グレープフルーツをのせて、はちみつのグラ
サージュで仕上げました。



商品名：ハニマスソシソン

本体価格：¥280

はちみつのシートを折り込んだ生地にはソーセージ
をのせて、ハニーマスタードをきかせました。
甘みと塩気がくせになる味わいです。



商品名：はちみつバターあん

本体価格：¥250

すっきりとした甘さのはちみつバターとつぶ
あんを、カリッとしたクルミのフランスパンで
サンドしました。

■「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。



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 関東ル ビアン事業部(担当：廣)

TEL : 03-5621-6931 / MAIL : s-hiro@edelweiss.co.jp