



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10/1(土)から「マロンフェア」を開催いたします。



ルビアンでは、10/1(土)～10/31(月)の期間限定で「マロンフェア」を開催いたします！

香り豊かなほうじ茶を練り込んだ生地にも栗餡を包んだ秋季限定のあんぱん「ほうじ茶栗あんぱん」をはじめ、コーヒー風味のガトーナンテに渋皮栗を混ぜ込み、さらに渋皮栗のソースを混ぜ合わせたフォンダンでコーティングした「ガトーナンテ・シャティーヌ」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。

秋の季節、旬を迎える栗のやさしい甘みが溢れる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：ほうじ茶栗あんぱん

本体価格：¥240

香り豊かなほうじ茶の生地にも栗餡を包んだ、秋季限定のあんぱん。けしの実のプチプチとした食感がアクセント。



商品名：マロンダマンド

本体価格：¥360

渋皮栗のペーストを包んだクロワッサンにアーモンドクリームを絞り、渋皮栗をのせて焼き上げました。



商品名：ガトーナンテ・シャティーヌ

本体価格：ホール¥2,800 カット¥350

コーヒー風味のガトーナンテに渋皮栗を混ぜ込み、さらに渋皮栗のソースを混ぜ合わせたフォンダンでコーティング。



商品名：栗とクルミのワインブレッド

本体価格：¥440

赤ワインを混ぜ込んだフランスパンに、渋皮栗とクルミを入れました。柚子のピールがほのかなアクセント。

■「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(9/5から販売いたします)

<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