



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISSERIE
FRANÇAISE

ルビアン・ミッシェルの愛する故郷の美味しさをお届けする 〈サン・ブリュー・バイ・ルビアン〉は1周年を迎えます。

ブーランジュリー ルビアン・クロワッサン&デニッシュ専門店〈サン・ブリュー・バイ・ルビアン〉は2023年3月30日でオープン1周年を迎えます。“サン・ブリュー”はフランス・ブルターニュの豊かな自然と海に囲まれた街でルビアン・ミッシェルの生まれ故郷。

〈サン・ブリュー・バイ・ルビアン〉では、良質なバターやゲランドの塩などの厳選した材料と製法による、こだわりの美味しさをお届けしております。



サン・ブリュー・バイ・ルビアンでは1周年を記念してフランス産A.O.Pレスキューレバターを100%使用し、生地は2種類の異なる折り数で食感の違いをお楽しみいただけるミニクロ「プチ・クロワッサン」を販売いたします。



商品名：プチ・クロワッサン(レスキューレ12層)

本体価格：¥80

ミルクのコクと香りがひろがるフランス産レスキューレバターを100%使用。

12の層によりしっかりとした食感に焼き上げました。



商品名：プチ・クロワッサン(レスキューレ27層)

本体価格：¥80

ミルクのコクと香りがひろがるフランス産レスキューレバターを100%使用。

27の層により軽く繊細な食感に焼き上げました。

■「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
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：03-6667-0420 / MAIL：s-hiro@edelweiss.co.jp



EDELWEISS