

## フランス・ブルターニュで愛された3代続く味と技。 ルビアン関西店舗にて、7/1(土)～「フランスフェア」を開催致します！

ブーランジュリー『ルビアン』は1913年にフランス・ブルターニュに誕生しました。以来、親子3代にわたり受け継いできた本物のフランスパンの味わいを、3代目ルビアン・ミッシェルが日本の皆様にお届けしております。



ルビアン関西店舗にて、7/1(土)～「フランスフェア」を開催。  
ルビアン・ミッシェルの故郷であり原点でもあるフランスの名産や郷土料理にちなんだ限定商品をご用意しております。

### <フランスフェア>

期間：7/1(土)～7/31(月)

販売店舗：阪神梅田本店・千里阪急店・芦屋大丸店・西宮阪急店・神戸そごう店・近鉄あべのハルカス店

#### ① デニッシュペイザンヌ 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

リンゴとアーモンドクリームをデニッシュ生地のにせて焼き上げました。カリッとしたクルミの食感がアクセント。

#### ② ラタトゥイユデニッシュ 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

フランスの伝統料理「ラタトゥイユ」を可愛いサイズに。オリーブや赤ピーマンなどの野菜で彩り豊かに仕上げました。

#### ③ フロマージュ・ドウ・ロデヴ 本体価格 ¥500 (税込価格 ¥540) (1/2) 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

しっとりとした食感のフランスパン生地にゴーダチーズとチアシードを合わせて。噛むほどに小麦の香りが広がります。

#### ④ パスティスランデ 本体価格 ¥200 (税込価格 ¥216)

ラム酒とオレンジフラワーウォーターの香りとパウンドケーキのような食感が特徴的なフランスの伝統菓子。

#### ⑤ フレーズエスカルゴ 本体価格 ¥240 (税込価格 ¥260)

コクのあるデニッシュ生地の風味と甘い苺の味わいのバランスが絶妙な一品。ピスタチオで彩りを添えて。

①



②



③



④



⑤



#### ■ 「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あげた数々のパンを、みなさまに心を込めてお届けいたします。(HP) <http://www.lebihan.jp/>

< 関西地区 > 阪神梅田本店・千里阪急店・芦屋大丸店(カフェ ルビアン)・西宮阪急店・神戸そごう店(ルミレーヌ)・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・北千住マルイ店・NEWoMan 新宿店(エム・ルビアン) ルミネ横浜店