



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。 ルビアン関西店舗にて、9/1(木)～「ルビアン フェスティバル」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、9/1(金)～「ルビアン フェスティバル」を開催。9月で創業104周年を迎えるルビアン。日頃の感謝の気持ちを込めた期間限定の味わいをお届けします。



<ルビアン フェスティバル>

期間：9/1(金)～9/30(土)

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レジェール・オランジェ 本体価格 ¥210 (税込価格 ¥227)

オレンジピールを合わせたクロワッサン生地を、カリッと軽い食感に焼き上げました。オレンジの香りが際立つ一品。

②プティ・パヴォティーヌ 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

けしの実のペーストを練り込み、シナモンとラム酒をきかせて可愛いクグロフ型に焼き上げました。

③クーロンヌ・ボルドレーズ・フロマージュ 本体価格 ¥500 (税込価格 ¥540) 1/2 ¥250 (税込価格 ¥270)

2種類のチーズをフランスパン生地で包み込み、クーロンヌ(王冠)の形に焼き上げました。

④ポム・エトワール 本体価格 ¥240 (税込価格 ¥260)

りんごの甘煮とアーモンドクリームを、軽い食感のクロワッサン生地で包み込んで。りんごの優しい甘さとアーモンドの風味がフワッと広がります。

⑤ブラン・ドゥ・ノア 本体価格 ¥200 (税込価格 ¥216)

カシューナッツとクルミの香ばしい味わいを、ライ麦と全粒粉を使用したフランスパン生地にとじ込みました。ブルーベリーの酸味がアクセント。

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



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 商品本部マーケティング課(担当：塩江、永末)
TEL : 06-6426-2580 / MAIL : y-shioe@edelweiss.co.jp