

NEWoMan2Fエキナカ ルビアン・ミッシェルがお届けするエキナカのパンマルシェ  
M. LE BIHAN(エム. ルビアン)から、  
10月16日「日常に寄り添った」をコンセプトにした新商品を発売!

フランス・ブルターニュで愛されたブーランジュリーLE BIHAN。3代目ルビアン・ミッシェルが、日本の大都市・新宿にフランスのエスプリを伝えるパンのマルシェとして2016年に「エム. ルビアン」は誕生しました。2017年10月16日より、『日常に寄り添った』をコンセプトにした新商品を発売。「毎日よりみちしたくなる」「お出かけが楽しみになる」をキーワードに、伝統的な製法に、遊び心を取り入れた手軽に購入できる日常に寄り添ったパンのラインナップを展開します。

■フィセルサンド 各種 税込価格¥280

フランス語で「紐」という意味の細く小振りなフランスパンに、それぞれ相性のいいコンビネーションをサンドして、店内オーブンで焼き上げました。小振りながら食べ応えのあるシリーズ。※画像右上  
<くめんたいフィセル・シュリンプ・ソシス・ベーコンエッグ> 全4種。



■総菜パン

【ポム・ド・テール(塩バター)】 税込価格¥205

ポテトとバターをゴマ入りフランスパンで包み、マヨネーズをトッピング。  
※画像左下

【ポークフランク】 税込価格¥356

ポークフランクをブラックペッパー入りのフランスパンで焼き上げました。  
※画像左

【ロングウィナー】 税込価格¥356

ロングウィナーをはぎれのいいゴマ入りフランス生地で包みました。

■スイーツパン

【アン・デニッシュ】 税込価格¥226

北海道十勝産の小豆を使ったつぶあんをデニッシュで包みました。※画像右

【パン・ア・ラ・クレーム】 税込価格¥237

ふんわりしたデニッシュの中に、カスタードクリームを詰めました。

【ブリオッシュ・ア・デシレ】 税込価格¥172

ほんのり甘みのあるブリオッシュのちぎりパンです。



ルビアン・ミッシェル

LE BIHAN  
BOULANGERIE ET PATISSERIE  
FRANÇAISE

■「ルビアン」とは・・・

1913年、フランス・ブルターニュに創業。3代目パン職人ルビアン・ミッシェルが焼き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・イースト、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・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・ルミネ横浜店・NEWoMan新宿店(M. LE BIHAN)



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:藤野)

TEL: 03-5621-6893 / MAIL: s-fujino@edelweiss.co.jp