



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、  
4/1(日)から「プランタンフェア」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、4/1(日)から「プランタンフェア」を開催。今が旬のアスパラガスを小麦の香ばしさ広がるフランスパン生地で巻いて焼き上げた「アスパラガスのロールフランス」や、サワーチェリーの甘酸っぱさとアーモンドクリームのおいしさが口の中いっぱいに広がる「サワーチェリーのバターバンズ」など、春の食材をよりお楽しみいただける期間限定パンをご用意しております。



<プランタンフェア>

期間：4/1(日)～4/30(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マリボーチーズのよもぎフランス 本体価格 ¥ 300 (税込価格 ¥ 324)

噛みしめるほどによもぎが香り立つフランスパン生地にマリボーチーズとベーコンを巻き込み、香ばしく焼き上げました。

②エッグフォカッチャ 本体価格 ¥ 270 (税込価格 ¥ 292)

玉ねぎの甘み広がるタルタルソース、とろりとした卵黄風ソースをフォカッチャ生地のにせて焼き上げました。

③アスパラガスのロールフランス 本体価格 ¥ 270 (税込価格 ¥ 292)

アスパラガスとベーコンを自慢のフランスパン生地で巻き焼き上げました。ゲランドの塩が素材の旨味を引き立てます。

④キャベツとあめ色玉ねぎ 本体価格 ¥ 250 (税込価格 ¥ 270)

シャキッとした食感のキャベツと香ばしいあめ色玉ねぎのソース、グリルチキンをブレ・ドール生地のにせて焼き上げました。

⑤サワーチェリーのバターバンズ 本体価格 ¥ 250 (税込価格 ¥ 270)

サワーチェリーの甘酸っぱさとアーモンドクリームのまろやかな甘みが、口の中いっぱいに広がる一品です。



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。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に広がります。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・シャポー船橋店・アトレ川崎店(エルビィ・パイ・ルビアン)



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