



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、
5/1(火)から「抹茶フェア」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、5/1(火)から「抹茶フェア」を開催。昨年の抹茶フェアでもご好評頂いた「抹茶のカヌレ」や、宇治抹茶のほろ苦さを残した深い味わいのカスタードをサクサクのパイ生地にした「抹茶フラン・パリジャン」など、ルビアンのパンに抹茶の上品な香りを合わせた期間限定の味わいを、ぜひお楽しみください！



<抹茶フェア>

期間:5/1(火)~5/31(木)

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抹茶のカヌレ 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

自然な甘みを感じる宇治抹茶を使用したカヌレ生地、まろやかな味わいの西尾抹茶入りのチョコをあしらった贅沢に仕上げました。

②抹茶ブレッド

1本:本体価格 ¥1,000 (税込価格 ¥1,080)、1/2本:本体価格 ¥500 (税込価格 ¥540)、1/4本:本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

宇治抹茶が香るマドレーヌ生地、ホクホクとした食感のなると金時と鹿の子大納言を合わせてしっとり焼き上げました。

③抹茶ガトー・ナンテ ホールサイズ:本体価格 ¥2,400 (税込価格 ¥2,592)、カットサイズ:本体価格 ¥300 (税込価格 ¥324)

宇治抹茶が上品に香るガトー・ナンテ生地を西尾抹茶のフォンダンで仕上げた、新緑の季節限定のガトー・ナンテ。鹿の子大納言の食感がアクセント。

④抹茶フラン・パリジャン 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

宇治抹茶のほろ苦さを残した深い味わいのカスタードを、サクサクとしたパイ生地にした焼き上げました。

⑤抹茶ソフトフランス 1本:本体価格 ¥500 (税込価格 ¥540)、1/2本:本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

クーベルチュールチョコレートの濃厚な味わいをきかせたソフトフランス生地、なめらかな宇治抹茶入りクリームをどじ込めました。

①

②

③

④

⑤



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