



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、
12/1(土)から「クリスマスフェア」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「クリスマスフェア」を開催！シャンパン入りの生地にレーズンを入れ、表面にアーモンドクリームを絞って焼き上げたフランスアルザス地方のパン「クレモンテーズ」をはじめ、クリスマスシーズンにぴったりの菓子パン生地をコルネのように巻き上げ、中にカスタードクリームを入れてチョコでコーティングした「ショコラ・ツリー」など、期間限定の味わいをご用意しております。

クリスマスの食卓を彩るルビアンパンを是非お楽しみください。

<クリスマスフェア>

期間：12/1(土)～12/25(火)

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クレモンテーズ 本体価格¥260(税込価格¥281)

シャンパン入りの生地にレーズンを入れ、表面にアーモンドクリームを絞って焼き上げたフランスアルザス地方のふんわり食感のパンです。

②山椒チーズチキン 本体価格¥300(税込価格¥324)

チキンに、山椒と合わせたマヨネーズを絡め、フォカッチャ生地にサンドし、チーズをのせて焼き上げました。山椒の辛味がチキンとよく合います。

③キノコのビーフシチューフォカッチャ 本体価格¥230(税込価格¥249)

キノコ入りのビーフシチューをフォカッチャ生地で包み、チーズをのせて焼き上げました。キノコや牛肉の旨味があふれる一品です。

④チキンと野菜のクリームシチューパン 本体価格¥280(税込価格¥303)

フランスパン生地の中にチキンクリームシチュー、ブロッコリーを入れました。まろやかなシチューとチーズがフランスパンとよく合います。

⑤ショコラ・ツリー 本体価格¥250(税込価格¥270)

コルネのように巻き上げたパンをチョコでコーティングし、クリスマスツリーのように可愛く仕上げました。中にはカスタードクリームが入っています。



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・ルミネ横浜店・シャポー船橋店



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、廣)

TEL : 06-6426-2580 / MAIL : y-shioe@edelweiss.co.jp