



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(水)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「抹茶フェア」を開催！

サクサクのタルト生地に抹茶のアーモンドクリームを絞り、栗の甘露煮、白玉、大納言あずきをのせて華やかに仕上げた「抹茶のタルト」をはじめ、自然な甘みを感じる抹茶を使用したカヌレ生地に西尾抹茶入りのチョコをあしらった「抹茶カヌレ」など期間限定の味わいをご用意しております。
上品で奥深い抹茶の香りに包まれたルビアンの今だけの味わいを、是非ご賞味ください！



<抹茶フェア>

期間:5/1(水)~5/31(金)

販売店舗:阪神店・千里阪急店・西宮阪急店・神戸そごう店・あべのハルカス店

①抹茶のカヌレ 本体価格¥250(税込価格¥270)

自然な甘みを感じる抹茶を使用したカヌレ生地に、まる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抹茶キューブ 本体価格¥190(税込価格¥206)

抹茶のフランスパン生地につぶあんと、宇治抹茶を合わせたチーズクリームを包みました。爽やかなチーズクリームが和素材と出会って生まれた美味しさです。

③ショコラ抹茶サンド 本体価格¥210(税込価格¥227)

宇治抹茶カスタードと栗の甘露煮をチョコ生地にサンドし、さらに宇治抹茶のクッキー生地をかぶせました。抹茶とチョコ、ふたつの味わいがひとつに。

④抹茶フラワー 本体価格¥180(税込価格¥195)

宇治抹茶風味のこしあんを宇治抹茶を合わせた菓子パン生地に包み込んで焼き上げました。餡のなめらかな舌触りと宇治抹茶の優しい甘みが広がります。

⑤抹茶のタルト 本体価格¥220(税込価格¥238)

サクサクのタルト生地に宇治抹茶のアーモンドクリームを絞り、栗の甘露煮、白玉、大納言あずきをのせて華やかに仕上げました。

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>

阪神店・千里阪急店・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・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