



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。
ルビアン関東店舗にて、
11/1(金)から「北海道産小麦の恵み 生食パン」を販売いたします！

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。

ルビアン関東店舗にて11月1日(金)より「北海道産小麦の恵み 生食パン」の販売がスタートします！ルビアンの生食パンは“ゆめちから”を主として北海道産小麦を100パーセント使用。独自の配合により、小麦の味わいを最大限に引き出し、ふっくら・もちりとした食感に焼き上げました。また、フランス産のゲランドの塩と、石垣島産のさとうきびから採れた砂糖を使用することでワンランク上の美味しさ実現。毎日食べても飽きのこない「生食パン」に仕上げました。



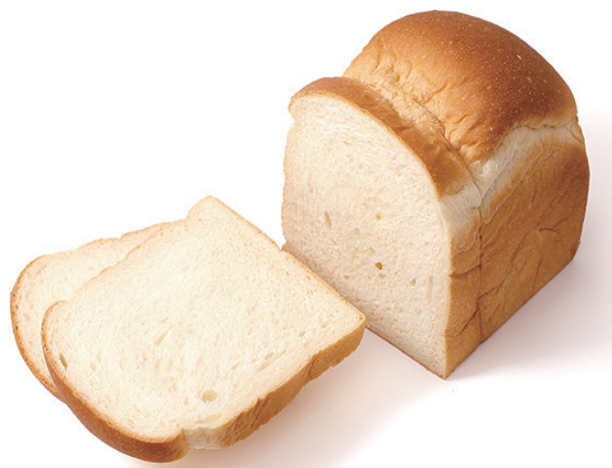
<北海道産小麦の恵み「生食パン」>

期間:11/1(金)~

販売店舗:池袋西武店・新宿小田急店・ルミネ横浜店・シャポー船橋店

①北海道産小麦の恵み「生食パン」 本体価格¥600(税込価格¥648)

“ゆめちから”を主とした北海道産小麦を100パーセント使用。ふっくらもちりとした食感に焼き上げたルビアンこだわりの生食パン。



焼かずにそのままお召し上がりいただければふんわり、もちりとした食感を、軽くトーストしていただくことで外はサクサク、中はもちりと、食感の違いをお楽しみいただけます。ふんわりとほのかに甘いルビアンの生食パンはジャムやバターも好相性。クリームとあわせたフルーツサンドなどにもおすすめです。

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・西宮阪急店・神戸阪急店・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