

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「マロンフェア」を開催いたします！

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。

ルビアン関東店舗では「マロンフェア」を開催！

マロンシートを折り込んだクロワッサンにマロングラッセとマロンペーストを入れて焼き上げたマロンづくしな「マロンクロワッサン」をはじめ、栗を使った生地に渋皮付きマロンやマロングラッセを入れて焼き上げた、栗の優しい味わいがひろがる「マロンブレッド」など、期間限定の味わいを多数ご用意しております。栗の優しい甘さがひろがるルビアンのパンで、心までほっこりしませんか？



<マロンフェア>

期間：11/1(金)～11/30(土)

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マロンクロワッサン 本体価格¥300(税込価格¥324)

マロンシートを折り込んだクロワッサンにマロングラッセとマロンペーストを入れて焼き上げたマロンづくしな一品に仕上げました。

②ほうじ茶栗あんぱん 本体価格¥210(税込価格¥226)

ほうじ茶が香る生地にマロン餡を包んだ秋季限定のあんぱん。けしの実のプチプチとした食感がアクセント。

③マロンブレッド 1個：本体価格¥600(税込価格¥648) 1/2個：本体価格¥300(税込価格¥324)

栗を使った生地に渋皮付きマロンやマロングラッセを入れて焼き上げた、しっとりとした食感のブレッド。栗の優しい味わいがひろがります。

④マロンクリーム 本体価格¥270(税込価格¥291)

渋皮マロンクリームとホイップクリームを包み、渋皮付きマロンをあしらって可愛く仕上げました。

⑤栗のリュスティック 本体価格¥250(税込価格¥270)

天津甘栗のダイスカットと栗の甘露煮をフランスパン生地で包みました。栗のごろっとした食感が特徴です。



■「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・神戸阪急店(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