

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(日)からクリスマス限定「パネトーネ」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。

バターをたっぷり使った生地に、洋酒に漬け込んだレーズンとオレンジ・レモンの  
ピールが入った、ルビアンオリジナルのパネトーネでございます。

パネトーネとは、イタリアのミラノが発祥の地とされている菓子パンで、数百年にわたって  
受け継がれてきた伝統的な発酵菓子。ドライフルーツを混ぜこんで焼き上げた、甘く柔らかな  
ドーム型で「大きいパン」の意味がございます。

クリスマスを待つ期間(アドヴェント)からパネトーネを焼いて親戚や友人に送り、  
クリスマス当日にかけて食べる習慣がございます。



<パネトーネ>

期間：12/1(日)～12/25(水)

販売店舗： 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



本体価格¥600 (税込価格¥648)

■「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・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・北千住マルイ店