



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、
1/8(水)から「ルビアンセレクション」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。

ルビアン関西店舗では「ルビアンセレクション」を開催！

「抹茶フェア」で登場した抹茶生地、まろやかな味わいの西尾抹茶入りのチョコをあしらった「抹茶カヌレ」や、「オレンジフェア」で大好評いただいた、紅茶が香る生地にカスタードを絞り、オレンジソースと甘夏みかんをあしらった「甘夏みかんと紅茶のパン」など、2019年の関西フェア限定商品より、みなさまにもう一度食べて欲しいオススメパンが1月限定で再登場！限定の味わいを是非この機会にお試しください。



<ルビアンセレクション>

期間：1/8(水)～1/31(金)

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(ルミレーヌ)・近鉄あべのハルカス店

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、まろ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トマトとモッツアレラのフォカッチャ 本体価格 ¥250(税込価格 ¥270)

フォカッチャ生地にポロネーゼソース、モッツアレラチーズとトマトをのせて焼き上げました。オリーブオイルとバジル、ブラックペッパーをアクセントに添えて。

③4種のチーズパン 本体価格 ¥320(税込価格 ¥346)

3種のチーズ(チェダー、ゴーダ、モッツアレラ) さらに三元豚ベーコンをクルミ入りの生地にとじ込め、マリボーチーズをのせて焼き上げました。

④甘夏みかんと紅茶のパン 本体価格 ¥280(税込価格 ¥303)

紅茶が香る生地にカスタードをのせ、オレンジソースとみずみずしい甘夏みかんをあしらって爽やかな味わいに仕上げました。

⑤ガトーナンテ・オレンジ 本体価格 ホール ¥2,000(税込価格 ¥2,160) 1/8カット ¥250(税込価格 ¥270)

オレンジソースを混ぜ込んだガトー・ナンテに、オレンジスライスのをせて焼き上げました。オレンジの爽やかな味わいが広がります。



■「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



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、澤井)

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