



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、
1/16(木)から「ショコラフェア」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「ショコラフェア」を開催！

3種類のチョコを贅沢に使った、サクサク、パリパリの食感がおいしい「トリプルショコラ」を始め、濃厚なクーベルチュールチョコレートと無塩バターを合わせたシロップに浸したフランスパンをこんがり焼き上げた、ザクザクとした食感の「チョコロック」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。チョコレートの甘い香りに包まれたルビアンパンを是非お楽しみください！

<ショコラフェア>

期間：①②③ 1/16(木)～2/29(土) ④⑤ 1/16(木)～1/31(金) ⑥⑦ 2/1(土)～2/29(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・北千住マルイ店

① トリプルショコラ 本体価格¥280(税込価格¥303)

3種類のチョコを贅沢に使った、サクサク、パリパリの食感がおいしいデニッシュです。

② ホワイトチョコと紅茶のブレッド 本体価格¥240(税込価格¥260)

ダーズリンが香る生地にクリーム感のある優しい味わいのホワイトチョコをサンドしました。

③ チョコロック 本体価格¥250(税込価格¥270)

こんがり焼き上げてザクザクとした食感に仕上げたフランスパンに、ジュワツと広がるクーベルチュールチョコレートの濃厚な味わい。

④ マジノワール 本体価格¥370(税込価格¥400)

ナッツとショコラを合わせた生地が顔をのぞかすフランスパンです。

⑤ ショコラガレット 本体価格¥230(税込価格¥249)

パイ生地にショコラとダイヤモンドクリームを絞って焼き上げた可愛いガレットです。

⑥ チョコ・ロデヴ 本体価格¥300(税込価格¥324)

しっとりとした食感のフランスパン生地にクーベルチュールチョコレートの味わいが広がります。

⑦ グリオットチェリーのファーブルトン 本体価格¥280(税込価格¥303)

チョコレートとグリオットチェリーで仕立てた、仏・ブルターニュの伝統菓子です。



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