NEWS RELEASE
報道関係者各位

LE BIHAN
BOULANGERIE ET PATISSERIE FRANÇAISE

EDELWEISS
2020年 6月 6日
株式会社エーデルワイス

6/11(木)JR日暮里駅構内「エキュート日暮里」にて「ル ビアン」がオープンいたします！

株式会社エーデルワイス（本社：兵庫県神戸市、代表取締役会長：比屋根毅、代表取締役社長：比屋根祥行）が展開するベーカリーブランド「ル ビアン」が 6 月 11 日（木）に JR 東日本 日暮里駅構内「エキュート日暮里」にてオープンいたします。

■日暮里にちなんだ可愛らしいパンがお出迎え
猫の街と親しまれる谷根千にちなんで、猫をかたどった可愛らしいパンをご用意しております！
ほんのりと甘い生地で焼き上げた「ねこ型食パン」や厚焼きたまごと鰹節をサンドして"ねこまんま"をイメージしたエキュート日暮里店限定サンドイッチ「日暮里たまごサンド」もラインナップ！

ねこ型食パン

日暮里たまごサンド

■商品ラインナップのご紹介
フルーツの美味しさを詰め合わせたデニッシュシリーズなど、エキュート日暮里店でしか味わえない特別なパンを始め、本場フランスの小麦粉・ゲランドの塩・イースト・硬水を使用した低温・長時間製法が自慢の「バゲット・トラディショネル」や何層にも折り込まれたバターの香りがふわっとひろがる「クロワッサン」といったル ビアンの定番商品も多数ご用意しております。

■オープンを記念したキャンペーンを開催！
税込1,080円以上のお買い上げでオリジナルトートバッグをプレゼント！
他にもオープンを記念したキャンペーンを実施いたします。

※トートバッグのプレゼントは先着順
※数に限りがございます

■ ル ビアン とは…
ル ビアン は1913年、フランス北西部の豊かな自然と海に囲まれたブルターニュ地方で生まれました。
親子3代にわたり受け継いできた3代目ル ビアン・ミッシェルが手がけるパンは粉・塩・イーストなど素材と製法を大切にして作り上げており、日本人の味覚やスタイルに寄り添った味わいを皆さまにお届けしております。

■ ル ビアン エキュート日暮里店　概要
【店舗名称】　「LE BIHAN(ル ビアン) エキュート日暮里店」
【オープン日】　2020年6月11日(木)　7：00～OPEN
【所在地】　東京都荒川区西日暮里2-19　JR東日本 日暮里駅構内

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 関東支社マーケティング担当（担当:廣）
TEL：03-5621-6931 / MAIL： s -hiro@edelweiss.co.jp