



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。
ルビアンにて、1/15(金)まで
新年を祝う期間限定商品を販売しております！

ルビアンでは、1/15(金)まで期間限定で新年を祝う期間限定商品を販売いたします。

ルビアンのガレット・デ・ロワは、発酵バターを何層にも折り込んだ香り豊かなサクサクのパイ生地を使用。さらにワインビネガーを加えることでより軽い食感に仕上げました。中身のアーモンドクリームは、アーモンドとヘーゼルナッツの香ばしい風味がひろがる、まろやかな口あたりの上品な味わいで、生地の中にギュッと詰め込んで焼き上げました。ルビアンがお届けする新年を祝うフランスの伝統菓子です。

詳しくは、ルビアン公式 HP や公式 instagram をご覧ください

HP : <http://www.lebihan.jp/>

オンラインショップ : <https://lebihannet.official.ec/>

instagram : lebihan_official

ガレット・デ・ロワとは、1月6日の「公現祭」をお祝いして食べるフランスの伝統的なお菓子。切り分けて食べる際、このお菓子に隠されている「フェーヴ」という小さな陶器の人形が当たった人はその日、王様や王妃様になって王冠をかぶり祝福され、幸福が1年間続くとされています。



商品名：ガレット・デ・ロワ

本体価格：¥1,300 (税込価格¥1,404)

サクとしたパイ生地にまろやかなアーモンドクリームを詰めて焼き上げました。新年を祝うフランスの伝統菓子です。

※王冠とフェーヴ付き

※フェーヴの代わりにアーモンドを一粒入れてあります。

■「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とした中身。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上げた数々のパンを、皆様に心を込めてお届けいたします。

<関西地区> 阪神梅田店・千里阪急店・芦屋大丸店・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・エキュート赤羽店
エキュート日暮里店・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 関東ルビアン事業部(担当：廣)

TEL : 03-5621-6931 / MAIL : s-hiro@edelweiss.co.jp