



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11月25日(木)よりクリスマス限定「パネトーネ」を販売しております。

株式会社エーデルワイス(代表取締役:比屋根祥行)が展開するフランス・ブルターニュで生まれた「ルビアン」は、11月25日(木)より、クリスマス定番のイタリア菓子「パネトーネ」を発売しております。



カリフォルニアとサンタナの2種類のレーズンをラム酒に漬け込み、爽やかな味わいのオレンジピールを入れました。上生地にはマカロン生地をかぶせ、プラリネロゼのコンカッセをあしらって仕上げたイタリアのクリスマス定番菓子。


販売期間: 11/25(木)~12/25(土)

本体価格¥1,200 (税込価格¥1,296)

【販売店舗】

関西地区: 阪神梅田本店・神戸阪急店(ルミレーヌ)・千里阪急店・西宮阪急店・芦屋大丸店・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・エキュート赤羽店・エキュート日暮里店・シャポー船橋店・北千住マルイ店・千葉そごう店



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ひろがります。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。

ルビアン公式HP: <http://www.lebihan.jp/>
ルビアンオンラインショップ: <https://lebihannet.official.ec/>

Instagram @lebihan_official
Twitter @lebihan_1913



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