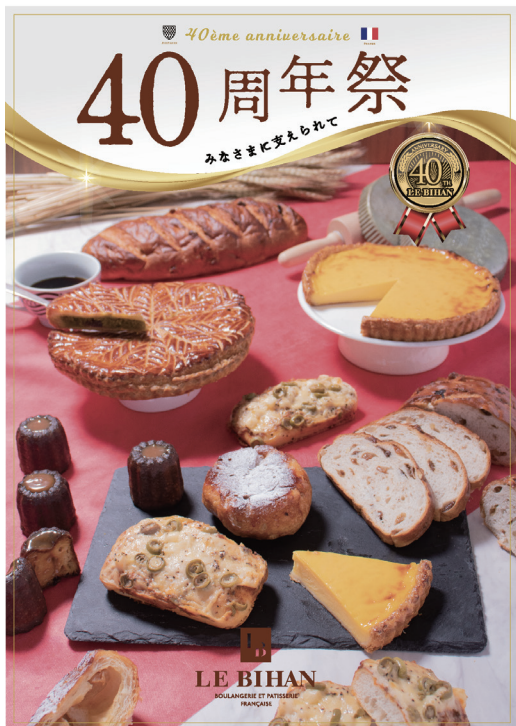




## LE BIHAN

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9/1(木)から「ルビアン40周年祭」を開催いたします。



ルビアンでは、9/1(木)～9/30(金)の期間限定で  
「ルビアン40周年祭」を開催いたします！

9月はルビアンのお誕生月。今年は誕生40年を記念した商品をご用意いたしました。卵白と牛乳でふんわり柔らかく仕上げたセゾン生地に、2種類のレーズンとクルミを入れて焼き上げた「ドゥセゾン・ルセット」をはじめ、さっくりと軽いパイに香り豊かなピスタチオクリームとチェリーを入れて焼き上げた「ガレット・ピスターシュ」などの期間限定の味わいを多数取り揃えております。

40年目もこれからも、変わらず本場フランス・ブルターニュの伝統の技術と味を皆さまにお届けしてまいります。

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



商品名：林檎のクイニアマン  
本体価格：¥320  
ブルターニュの伝統菓子「クイニアマン」に、シナモンと合わせた林檎のコンポートを包んで焼き上げました。



商品名：ガレット・ピスターシュ  
本体価格：¥3,200  
さっくりと軽いパイに、香り豊かなピスタチオクリームとチェリーを入れて焼き上げました。40周年の特別な味わいです。



商品名：フラン・パリジャン  
本体価格：ホール¥2,240 カット¥280  
口あたりまろやかなカスタードクリームをパイ生地に流し込んだフランスの伝統菓子です。



商品名：ドゥセゾン・ルセット  
本体価格：1本¥660 1/2本¥330  
卵白と牛乳を使ってふんわり柔らかく仕上げた生地に、2種類のレーズンとクルミを入れて焼き上げました。

■「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に広がります。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(9/5から販売いたします)

<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(※)  
※千葉そごう店では一部取り扱いのない商品がある場合がございます。  
予めご了承ください。



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