



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。
ルビアン関西店舗にて、4/1(土)～「春の味覚フェア」を開催いたします!

フランス・ブルターニュで愛された3代つづくブーランジュリー『ルビアン』は1913年に誕生しました。以来、親子3代にわたり作りつづけて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います。

ルビアン関西店舗にて、4/1(土)～「春の味覚フェア」を開催。
玉ねぎやキャベツ、苺など国産素材にこだわった春の限定商品をご用意しております。
ぜひ、春だけの味わいをお楽しみください。



<春の味覚フェア>

期間:4/1(土)～4/30(日)

販売店舗:阪神梅田本店・千里阪急店・芦屋大丸店・西宮阪急店・神戸そごう店・近鉄あべのハルカス店

①玉ねぎのグリエ 本体価格 ¥220 (税込価格 ¥238)

牛乳のまろやかな風味が豊かな生地に、グリルして甘みを引き出した淡路島産玉ねぎをトッピング。ベーコンとハニーマスタードが味のアクセント。

②キャベツのカンパーニュ 本体価格 ¥260 (税込価格 ¥281)

愛知県産キャベツの甘みとベーコンのジューシーさを、ほどよく酸味のあるカンパーニュ生地に包みました。ケシの実の食感が楽しめる一品。

③アスパラガスの全粒粉サンド 本体価格 ¥340 (税込価格 ¥368)

シャキシャキとした食感の国産アスパラガスを、小麦の甘みを味わえる全粒粉生地にはさみました。チーズとハムで味わい豊かに。

④いよかんデニッシュ 本体価格 ¥250 (税込価格 ¥270)

みずみずしく爽やかな香りが広がる国産伊予柑と清見オレンジを、サクサクのデニッシュ生地にのせました。

⑤苺フロマージュ 本体価格 ¥260 (税込価格 ¥281)

ほどよい酸味の「とちおとめ」のジャムと、苺あん、コクのあるクリームチーズを、クルミのフランスパン生地で包みました。

①



②



③



④



⑤



LB
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・イースト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> 阪神梅田本店・千里阪急店・芦屋大丸店・西宮阪急店・神戸そごう店(ルミレーヌ)
<関東地区> 池袋西武店・新宿小田急店・北千住マルイ店・NEWoMan 新宿店(エム・ルビアン)



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