



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
クリスマス限定「シュトーレン」と「パネトーネ」を販売しております。

ルビアンでは、11/1(火)～12/25(日)の期間限定でシュトーレンとパネトーネの販売をしております！

シュトーレンとはドイツの発酵菓子で、ヨーロッパではクリスマスを待つ間に毎日ひと切れずつ楽しむ習慣があり、ルビアンはシュトーレンはルビアン・ミッシェルこだわりのレシピでつくられた一品。オールスパイスとシナモンの香り高いスパイスと、マジパンやナッツの食感にラム酒漬けレーズンとオレンジピールの味わいをお楽しみいただけます。

パネトーネはイタリアではクリスマスの定番菓子。2種類のラム酒漬けレーズンとオレンジピールを入れて焼き上げ、仕上げにマカロン生地をトッピングしました。

■シュトーレン(S/L)

販売期間：11月1日(火)～12月25日(日)

■パネトーネ

販売期間：(関西)11月1日(火)～12月25日(日)

(関東)11月25日(金)～12月25日(日)



※写真はSサイズです。



【Sサイズ】 本体価格¥1,500 (税込価格¥1,620)

本体価格¥1,400 (税込価格¥1,512)

【Lサイズ】 本体価格¥2,500 (税込価格¥2,700)

■「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(※)
※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。



<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



EDELWEISS