



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1/11(水)から「りんごフェア」を開催いたします。



ルビアンでは、1/11(水)～1/31(火)の期間限定で「りんごフェア」を開催いたします！

ダージリンが香る生地に、りんごのプレザーブ入りチーズクリームと王林をトッピングして爽やかな味わいに仕上げた「青りんごとレアチーズの紅茶パン」をはじめ、りんご入りのアーモンドクリームを絞ったタルトに、紅玉りんごとクルミをトッピングした「紅玉りんごタルト」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。りんごの甘酸っぱい味わいと食感がひろがるルビアンのパンを是非お楽しみください。

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：青りんごとレアチーズの紅茶パン
本体価格：¥280
ダージリンが香る生地に、りんごのプレザーブ入りチーズクリームと王林をトッピングして爽やかな味わいに仕上げました。



商品名：紅玉りんごタルト
本体価格：ホール¥2,560 カット¥320
りんご入りのアーモンドクリームを絞ったタルトに、紅玉りんごを敷き詰めました。クルミのカリッとした食感がアクセント。



商品名：ノルマンディ
本体価格：¥340
デニッシュに甘く煮込んだコンポートのペーストを絞り、りんごのコンポートをのせました。



商品名：ドライアップルのカンパーニュ
本体価格：¥400
カンパーニュにカルヴァドスとシナモンで風味付けしたドライアップルとマカダミア、ホワイトチョコを混ぜ合わせました。

■「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
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