



LE BIHAN

BOULANGERIE ET PATISserie
FRANÇAISE

ル ビアン・ミッシェルが愛する故郷の美味しさをお届けする
〈サン・ブリュー・バイル ビアン〉では、2種類の A.O.P. 発酵バターを使った
プティサイズのクロワッサンを販売いたします。

〈サン・ブリュー・バイル ビアン〉はル ビアン・ミッシェルの故郷であるフランス プルターニュの豊かな自然と海に囲まれた街“サン・ブリュー”の味わいをお届けする、ブーランジュリー ル ビアンのクロワッサン&デニッシュ専門店。良質なバターやゲランドの塩などの厳選した材料と製法による、こだわりの美味しさを追求したパンの数々をお楽しみいただけます。

サン・ブリュー・バイル ビアンでは、フランス産A.O.P.レスキューレバターを100%使用した「プティ・クロワッサン」に、新たにふたつのA.O.P.発酵バターを使ったクロワッサンを4月26日(水)より販売いたします。



商品名：プティ・クロワッサン(イズニー 12 層)

本体価格：¥80

なめらかな舌触りとコクのあるミルクの香りがひろがる
フランス産イズニーバターを100% 使用。

12の層によりしっかりとした食感に焼き上げました。

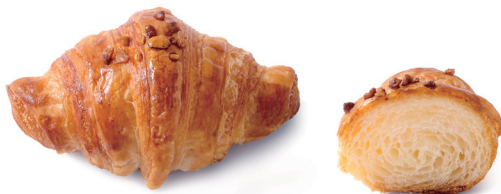


商品名：プティ・クロワッサン(イズニー 27 層)

本体価格：¥80

なめらかな舌触りとコクのあるミルクの香りがひろがる
フランス産イズニーバターを100% 使用。

27の層により軽く繊細な食感に焼き上げました。



商品名：プティ・クロワッサン(モンテギュー 12 層)

本体価格：¥80

ミルクレーな風味とナッツのような香りが特徴のフランス産
モンテギューバターを100% 使用。

12の層によりしっかりとした食感に焼き上げました。



商品名：プティ・クロワッサン(モンテギュー 27 層)

本体価格：¥80

ミルクレーな風味とナッツのような香りが特徴のフランス産
モンテギューバターを100% 使用。

27の層により軽く繊細な食感に焼き上げました。

■「ルビアン」とは・・・

1913年、フランス・プルターニュに創業。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：03-6667-0420 / MAIL：s-hiro@edelweiss.co.jp