



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、
2/1(木)から「ショコラフェア」を開催致します！

ブーランジュリー『ルビアン』は1913年にフランス・ブルターニュに誕生しました。以来、親子3代にわたり受け継いで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おります。

ルビアン関西店舗にて、2/1(木)から「ショコラフェア」を開催。心がホッとあたたまるショコラの味わいと小麦の香り広がるパンのマリアージュをぜひお楽しみください。



<ショコラフェア>

期間：2/1(木)～2/28(水)

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ショコラ・ガトー・ナンテ カットサイズ：本体価格 ¥ 300 (税込価格 ¥ 324)、ホールサイズ：本体価格 ¥ 2,400 (税込価格 ¥ 2,592)

ラム酒とココアの上品な香りを合わせてしっとりとした食感に焼き上げたガトー・ナンテ。クルミのカリッとした食感がアクセント。

②2種のショコラフランス 1/2サイズ：本体価格 ¥ 250 (税込価格 ¥ 270)、1本サイズ：本体価格 ¥ 500 (税込価格 ¥ 540)

ビターな味わいのクーベルチュールチョコレートと濃厚な甘みのホワイトチョコを、モチリとしたフランスパン生地にとじ込みました。

③ショコラ・バナヌ 本体価格 ¥ 240 (税込価格 ¥ 260)

ショコラの濃厚な味わいを合わせた菓子パン生地に、自然な甘み広がるバナナをとじ込みました。

④クランベリーショコラセーグル 本体価格 ¥ 260 (税込価格 ¥ 281)

ヘーゼルナッツのザクザクとした食感が心地よい板チョコを、クランベリーの甘酸っぱさを効かせたセーグル生地に挟みました。

⑤ジャンドゥーヤ・プリオッシュ 本体価格 ¥ 210 (税込価格 ¥ 227)

口当たりまるやかなジャンドゥーヤを優しい食感のプリオッシュ生地に合わせて焼き上げました。



■「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(カフェ ルビアン)・西宮阪急店・神戸そごう店(ルミレーヌ)・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・北千住マルイ店・NEWoMan 新宿店(エム・ルビアン) ルミネ横浜店



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