



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、
8/1(木)から「オレンジフェア」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「オレンジフェア」を開催！

オレンジを華やかに飾って焼き上げた爽やかな味わいの「ガトーナンテ・オランジェ」をはじめ、紅茶が香る生地にカスタードをのせ、オレンジソースとみずみずしい甘夏みかんをあしらった「甘夏みかんと紅茶のパン」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。

オレンジの爽やかな香りと、さっぱりとした味わいをルビアンのお楽しみください。



<オレンジフェア>

期間:8/1(木)~8/31(土)

販売店舗:阪神店・千里阪急店・西宮阪急店・神戸そごう店・あべのハルカス店

①ガトーナンテ・オランジェ ホール:本体価格¥2,000(税込価格¥2,160) カット:本体価格¥250(税込価格¥270)

オレンジソースを混ぜ込んだガトー・ナンテに、オレンジスライスをのせて焼き上げました。オレンジの爽やかな味わいが広がります。

②オレンジヨーグルト 本体価格¥250(税込価格¥270)

ふんわりとした甘みのある生地にオレンジマーマレードと合わせたヨーグルトクリームを包み、オレンジスライスとマーマレードをのせて華やかに仕上げました。

③キューブ・オランジェ 本体価格¥250(税込価格¥270)

オレンジソースと風味豊かなカスタードを包み、オレンジスライスをのせて焼き上げたキューブ型のパン。

④甘夏みかんと紅茶のパン 本体価格¥280(税込価格¥303)

紅茶が香る生地にカスタードをのせ、オレンジソースとみずみずしい甘夏みかんをあしらって爽やかな味わいに仕上げました。

⑤ふわっとオレンジハースブレッド 1個:本体価格¥400(税込価格¥432) 1/2個:本体価格¥200(税込価格¥216)

オレンジが香るふんわりとした食感のハースブレッド。生地にも刻んだオレンジピールを混ぜ込み、爽やかな味わいに仕上げました。

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>

阪神店・千里阪急店・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・ルミネ横浜店・シャポー船橋店



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、廣)

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