



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2/1(木)から「ショコラフェア」を開催いたします。



ルビアンでは2/1(木)～2/29(木)の期間限定で
「ショコラフェア」を開催いたします!

ショコラのキューブパンでチョコクリームとバナナを包みこみ、
コーヒーチョコをかけて仕上げた「ショコラ・バナーナ」をはじめ、
ココアを合わせたルヴァン生地、ほんのりビターなフランス産
チョコレートとクランベリー・クルミを入れて焼き上げた「ショコラ
フランス」など期間限定の味わいを多数ご用意しております。

チョコレートの甘みと濃厚な味わいがひろがる
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：ショコラ・バナーナ

本体価格：¥320

ショコラのキューブパンにビターなチョコ
クリームとバナナを閉じこめ、仕上げに
コーヒーチョコをコーティングしました。



商品名：ショコラマフィン

本体価格：¥300

濃厚な味わいのクーベルチュールチョコ
レートを合わせた、ふんわり食感のチョコ
マフィン。



商品名：ショコラフランス

本体価格：1本¥600 1/2本¥300

ココアを合わせたルヴァン生地、ほんのり
ビターなフランス産チョコレートとクランベ
リー・クルミを入れて焼き上げました。

■「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

<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。



<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



EDELWEISS