



## 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4/1(月)から「はちみつフェア」を開催いたします。



ルビアンでは4/1(月)～4/30(火)の期間限定で  
「はちみつフェア」を開催いたします!

デニッシュにモッツアレラとはちみつ入りのクリームチーズを  
絞り、瀬戸内レモンで爽やかさをプラスしたはちみつを注いだ  
「はちみつレモンチーズ」をはじめ、はちみつバターと藻塩入  
り粒あんを、カリッと香ばしいクルミのフランスパンでサンド  
した「はちみつバターあん」などの期間限定の味わいをご用意  
しております。

はちみつの甘みが溢れ出す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：はちみつレモンチーズ

本体価格：¥340

デニッシュにモッツアレラとはちみつ入り  
クリームチーズを絞り、瀬戸内レモンで  
爽やかさをプラスしたはちみつを注ぎま  
した。



商品名：はちみつブレッド

本体価格：1本 ¥1,400 1/4 ¥350

はちみつジャムを混ぜ合わせた甘みのある  
生地に、レモングレーズで爽やかに仕上げ  
ました。



商品名：はちみつバターあん

本体価格：¥300

はちみつバターと藻塩入りの粒あんを、  
カリッと香ばしいクルミのフランスパンで  
サンドしました。

■「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