



## 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8/1(木)から「オレンジフェア」を開催いたします。



ルビアンでは8/1(木)～8/31(土)の期間限定で  
「オレンジフェア」を開催いたします!

オレンジが香る生地に、カシスリキュールで風味よく仕上げた  
ドライカシスを加えて焼き上げた「カシスオレンジブレッド」を  
はじめ、クグロフに爽やかなレモン風味のカスタードを絞り、  
オレンジをのせて仕上げた「オレンジクグロフ」など期間限定の  
味わいを多数ご用意しております。

オレンジのみずみずしく爽やかな味わいのパンをこの機会に  
是非ご賞味ください。

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：ガトーナンテ・オランジェ

本体価格：ホール ¥2,720 カット ¥340

オレンジ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ひろがります。



商品名：カシスオレンジブレッド

本体価格：1本 ¥1,640 1/4本 ¥410

オレンジが香る生地に、カシスリキュールで風味よく仕上げたドライカシスを加えて焼き上げました。



商品名：オレンジクグロフ

本体価格：¥360

クグロフに爽やかなレモン風味のカスタードを絞り、オレンジをのせて仕上げました。

■「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> 池袋東武店 / 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ってい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 関東マーケティング課(担当：廣)

TEL：03-6667-0420 / MAIL：s-hiro@edelweiss.co.jp