

2023年10月18日  
L'ABEILLE 株式会社

ギリシャから届いた稀少な”クリスマスツリー” はちみつや  
“はちみつチャイ”を手軽に楽しめるドリンク

## クリスマスのはちみつ&ギフト

11月1日（水）から発売

L'ABEILLE 株式会社（本社：東京都港区南青山／代表取締役社長 白仁田雄二）が運営する世界12か国80種類以上のはちみつを販売するラベイユ各店舗では、ギリシャから届いた“クリスマスツリー”のはちみつや“はちみつチャイ”を手軽に楽しめるドリンクを11月1日（水）から数量限定で発売します。



### ■ “クリスマスツリー”のはちみつ&“はちみつチャイ”が簡単に楽しめるドリンク

ギリシャモミから採れる稀少な琥珀色に輝くはちみつ「ギリシャ クリスマスツリー」、シャンパーニュ地方の花々から採れるはちみつ「フランス ミエルシャンパーニュ」を数量限定で発売します。

また、生姜、シナモン、クローブなど5種のスパイスとアッサムの茶葉、たっぷりのはちみつをブレンドした特製チャイの素「はちみつドリンク ジンジャースパイス」や“はちみつの香水”ともいえるほど華やかな香りのレザーウッドのはちみつだけで煮詰めた「はちみつコンフィチュール ラズベリー」も冬季限定で登場。クリスマスのパーティーシーンにもおすすめです。

### ■ ミエラティエより新作クリスマスケーキ&はちみつシュトーレン

はちみつブランド ラベイユから誕生した世界初のはちみつパティスリー ミエラティエでは、全ての商品に砂糖を一切使わず、ラベイユのはちみつを贅沢に使ってスイーツや焼き菓子を作っています。同店ではミエルシャンパーニュはちみつのミルクィな味わいとヴァニラの華やかな香りが楽しめる新作「ブッシュ ミエル バニーユ」などクリスマスケーキ全4種を11月1日（水）から予約販売いたします。また、新作はちみつシュトーレンも同日より発売します。

ラベイユ オンラインショップ：<https://shop.labeille.jp/>

ラベイユ コーポレートサイト：<https://labeille.jp/>

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

L'ABEILLE 株式会社 広報課

〒107-0062 東京都港区南青山 2-24-11 フォーラムビルディング 2F

MAIL [media@labeille.jp](mailto:media@labeille.jp)

## クリスマスシーズンにおすすめのはちみつ3種



### 数量限定

■商品名：【はちみつ】ギリシャ クリスマスツリー

■価格：125g 3,780円（税込）

■販売期間：11月1日（水）～ ※数量限定のため、なくなり次第終了

■養蜂家：スーカス・ニコラオス氏

■商品説明：

標高900m以上の高地に生える、クリスマスツリーとして親しまれているギリシャモミの甘露蜜。キャラメルを思わせるコクと琥珀色の輝き。

クロワッサン、マスカルポーネ、ヨーグルトと合わせてお楽しみください。



### 数量限定

■商品名：【はちみつ】フランス ミエルシャンパーニュ

■価格：125g 2,160円 250g 3,996円（税込）

■販売期間：11月1日（水）～ ※数量限定のため、なくなり次第終了

■養蜂家：トーマス・ペルノー氏

■商品説明：

シャンパンで有名なシャンパーニュ地方の花々から採れる百花蜜。

フローラルですっきりとした香りと程よいコクを合わせ持つ上品な味わい。トースト、紅茶、シェーブルチーズやブルーチーズに。



### クリスマスのおすすめ

■商品名：【はちみつ】タスマニア島 クリスマスブッシュ

■価格：125g 2,160円 250g 3,996円（税込）

■販売期間：通年

■養蜂家：ロバート・チャールズ氏

■商品説明：

世界で最も空気と水がきれいといわれるタスマニア島の大自然の中で採蜜された、クリスマスの時期に花が咲くクリスマスブッシュ。

濃厚でコクのある香りとガナッシュのような口だけはアイスクリームと一緒に。

香ばしい甘みはバニラビーンズとの相性が良くリッチな味わいに。



## クリスマスギフト

### クリスマス限定セット

■商品名：クリスマス はちみつドリンクギフト

■価格：6,480円（税込）

■販売期間：11月1日（水）～12月25日（月）

■商品説明：

クリスマスのおすすめはちみつ、冬季限定のコンフィチュールとドリンクをギフトボックスに詰め合わせました。ホリデーギフトにおすすめです。

- ・【はちみつ】フランス産 ミエルシャンパーニュ 125g
- ・はちみつコンフィチュール ラズベリー 110g
- ・はちみつドリンク ジンジャースパイス 350ml



## 参考情報：海外養蜂家の紹介

### ギリシャ養蜂家 スーカス・ニコラオス氏

養蜂家一家の三代目。祖父が1960年に養蜂を始めました。まだ30代と若いですが、3歳から養蜂手伝っているので30年近いキャリアがあります。

スーカス一家はクリスマスツリーの他にもレンジ、タイム、松、オークなど10種類以上のはちみつを収穫しています。

養蜂場はギリシャのペロポネソス半島にある標高2355メートルのヘルモス山にあり、山全体が美しい景観や生態系を守るため「ヘルモス＝ヴライコス国立公園」に指定されています。



### フランス養蜂家 トーマス・ペルノー氏

5歳ころから養蜂場に行っては養蜂を学んでいき、今年で養蜂歴30年以上のベテラン養蜂家です。

フランスに300か所、スペインに10か所の養蜂場があり、4500箱の巣箱を持って、多様なはちみつを収穫しています。

自然に優しい養蜂、はちみつに熱を加えない、みつばちによる自然発生的なポリネーションを通じ、自然をもっとよくすることが目標です。自然は、現世代のものではなく、子孫のものだという認識を持って、養蜂に臨んでいます。



### タスマニア島養蜂家 ロバート・チャールズ氏

父から養蜂を学んだ2代目養蜂家。中学卒業から養蜂に携わり、養蜂一筋30年。

チャールズ氏は、みつばちの健康を保つこと、良い装備で作業すること、養蜂の最新知識を取り入れること、汚染されていない自然からはちみつを採ることにこだわりを持っています。

タスマニア島は17もの国立公園があり、広い範囲の原生地域や国立公園が世界遺産に登録される豊かな自然が残っている島。

チャールズ氏の養蜂場はターカインという原生林の1700箇所にもたがって点在していてタスマニア島でも特に空気と水がきれいと言われる大自然の中で採蜜されています。





### 冬季限定

■商品名：はちみつドリンク ジンジャースライス

■価格：350ml 2,376円（税込）

■販売期間：11月1日（水）～2024年1月31日（水）ごろ

■商品説明：

生姜、シナモン、クローブなど5種類のスパイスとアッサムの茶葉、たっぷりのはちみつをブレンドしたラベイユ特製チャイの素。牛乳で3～4倍に割れば簡単に“はちみつチャイ”のできあがり。温かい牛乳でも冷たい牛乳でもおいしくお召し上がりいただけます。



### 冬季限定

■商品名：はちみつコンフィチュール ラズベリー

■価格：115g 1,620円（税込）

■販売期間：11月1日（水）～2024年1月31日（水）ごろ

■商品説明：

「はちみつの香水」といわれるレザーウッドのはちみつだけで、ラズベリーを煮詰めた贅沢レシピ。フルーティーで甘酸っぱい風味と上品で華やかな余韻が魅力のコンフィチュール。パンケーキやトースト、フレンチトーストに添えると、ラズベリーのフルーティーさと華やかな香りがプラスされリッチな味わいが楽しめます。



### パーティーシーンにおすすめ

■商品名：コムハニー

■価格：340g 7,560円（税込）

■販売期間：通年

■商品説明：

「コム」とは蜂の巣の意味。蜂の巣をそのままカットしたコムハニーははちみつ本来の濃厚な食感と味わい。パンにのせてトーストすると、蠟がパンにジュワッと染み込む贅沢なハニートーストに。ホームパーティーへの手土産にもおすすめです。



### <販売店舗>

全国のラベイユ店舗、ラベイユ オンラインショップ：<https://shop.labeille.jp/>

※数量限定のため、なくなり次第終了となります

## ミエラティエよりクリスマスケーキ4種&はちみつシュトーレン

はちみつブランド ラベイユから誕生した世界初のはちみつパティスリー。全ての商品に砂糖を一切使わず、ラベイユのはちみつを贅沢に使い、個々のはちみつの風味が感じられるようにひとつひとつ作っています。



- クリスマスケーキご予約期間：11月2日（木）～12月17日（日）  
※ご予約は店頭のみ承ります。
- クリスマスケーキお受け渡し期間：12月21日（木）～12月25日（月）  
※お受け渡し期間中、一部店頭販売もごさいます

### 新作

■商品名：ブッシュ ミエル バニーユ

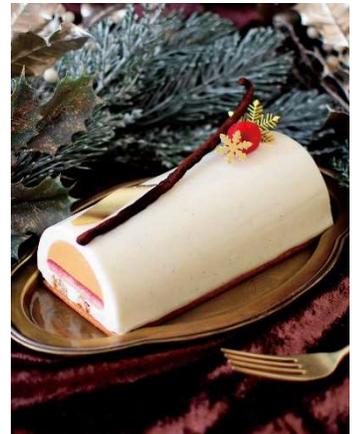
■価格：4号4,536円、5号5,616円（税込）

■商品説明：

ミエルシャンパーニュはちみつのミルクィで上品な味わいとヴァニラの華やかな香りが楽しめるスペシャルなブッシュドノエル。

ヴァニラとキャラメルムースのなめらかな食感にペカンナッツキャラメリゼの香ばしくカリカリとした食感や苺のジュレの酸味がアクセント。

★ポイント・・・ムースヴァニーユ、ムースキャラメル、フレーズコンフィ、グラサージュにはフランス産ミエルシャンパーニュのはちみつを使用。



### 新作

■商品名：ブッシュ ミエル ショコラ ピスターシュ

■価格：4号4,536円、5号5,616円（税込）

■商品説明：

ホワイトクローバーはちみつを使用し、砂糖不使用100%ショコラで作ったミルクショコラムースに、上質なピスタチオを合わせた贅沢なブッシュドノエル。苺のジュレとフレーズデボワ（野いちご）が酸味と軽やかな味わいをプラスし、ピスタチオのキャラメリゼが食感のアクセント。

★ポイント・・・ムースショコラ、クレームピスターシュ、ムースピスターシュ、ジュレフレーズにはニュージーランド産ホワイトクローバーはちみつを使用。



## 新作

■商品名：フロマージュ ノエル

■価格：4号 4,860円（税込）

■商品説明：

華やかな香りのラベンダーはちみつを使用したクリスマス限定チーズケーキ。  
ベイクドチーズケーキとマスカルポーネを使用した軽いレアチーズムースの二層仕立て。  
クリーミーでやわらかな甘さのラベンダーはちみつとチーズのミルクィでなめらかな  
口当たりの相性がぴったりです。上にはハニカム柄のチュイールを飾りました。

★ポイント・・・ベイクドチーズ、レアチーズにはフランス産ラベンダーはちみつを使用。



## 定番

■商品名：シャンティ ミエル ノエル

■価格：4号 4,536円、5号 5,616円、6号 6,912円（税込）

■商品説明：

ミエラティエで定番人気の苺ショートケーキをクリスマス限定デザインに仕上げました。  
スポンジからじゅわっと染み出るはちみつシロップがはちみつ生クリームのやさしい  
甘さといちごの酸味をひきたてます。はちみつ生クリームとはちみつジュレをのせて。

★ポイント・・・生クリーム、スポンジ生地、グラサージュにはハンガリー産アカシア  
はちみつ、シロップにはニュージーランド産ホワイトクローバーはちみつを使用。



## 新作

■商品名：シュトーレン ミエル

■価格：3,240円（税込）

■販売期間：11月1日（水）～12月25日（月）※数量限定

■商品説明：

クリスマスを待ちわびながら楽しむミエラティエ特製のはちみつシュトーレン。  
ヒースはちみつが素材の味や香りを引き立てる贅沢な味わいです。  
シュトーレン生地に、ヒースはちみつで漬けたドライフルーツ、ナッツ、  
外側と中心には自家製ローマジパンを使い、しっとりコクのある味わいに仕上げました。

★ポイント・・・ドライフルーツ漬け、ローマジパン、シュトーレン生地にはフランス産  
ヒースはちみつを使用。



<販売店舗>

ミエラティエ <https://labeille.jp/mielatier/>

## ブランド紹介

### ■ラベイユ ブランド紹介

1946年創業の蜂蜜ブランド。自社養蜂場の蜂蜜と世界の養蜂場を訪ねて買付けた世界12か国80種類以上の蜂蜜、蜂蜜食品などの商品を国内18店舗とオンラインショップで販売しています。全国の店舗では、蜂蜜のソムリエである販売スタッフがお客様にぴったりの蜂蜜をご提案します。蜂蜜には、蜜源となる花に由来する風味があり、採れる花によって風味が異なります。ラベイユは生産者としての歴史や経験で培った独自の品質基準を元に生産・仕入から販売までを一貫して行い、採れ立ての蜂蜜の風味を大切にお届けしています。



### ■ラベイユ ショップリスト

<首都圏エリア>

荻窪本店、日本橋三越本店、新丸の内ビルディング、GINZA SIX、松屋銀座、麻布台ヒルズ（11/24OPEN 予定）、渋谷ヒカリエ、小田急百貨店新宿店、東武百貨店池袋店、荻窪店（LUMINE 荻窪）、そごう横浜店

<中部・東海エリア>

松坂屋名古屋店、ジェイアール名古屋タカシマヤ

<関西エリア>

大丸京都店、阪神梅田本店、大丸心齋橋店、高島屋大坂店、大丸神戸店

<九州エリア>

福岡三越



### ■ミエラティエ ブランド紹介

蜂蜜ブランド ラベイユから誕生した世界初の蜂蜜パティスリー。ミエラティエとは MIEL（蜂蜜）と PATISSIER（パティシエ）を組み合わせ、「蜂蜜菓子職人」という意味で名付けました。ブランドロゴには、蜂蜜スイーツが世界に広がり、花から採れる蜂蜜が人の生活に必要とされるようになり、地球が花であふれてほしいという想いを描いています。全ての商品には砂糖を一切使わず、ラベイユの蜂蜜を贅沢に使い、個々の蜂蜜の風味が感じられるオリジナルスイーツです。



### ■ミエラティエ ショップ概要

営業時間 11:00~19:00

定休日 火・水曜（祝日の場合は営業）

所在地 東京都杉並区天沼 3-6-25

連絡先 TEL:03-3392-8022

アクセス方法 荻窪駅北口より徒歩6分



<そのほか>

ラベイユ オンラインショップ <https://shop.labeille.jp/>

ラベイユ コーポレートサイト <https://labeille.jp/>

※予告なく、価格・販売期間が変更になる場合がございます。

## ■品質

ラベイユの蜂蜜は、全て養蜂場の場所、養蜂家の顔と名前が分かります。取引を開始する前に、世界中の養蜂場を訪ね、自然環境や養蜂家の技術、工場の衛生管理などいくつもの項目を審査します。

養蜂家やその家族と長い時間を共に過ごして互いの理解を深め、信頼関係を結びます。養蜂家のひととなりや信念が蜂蜜の安全性や品質に影響するためです。

仕入れた蜂蜜は蜂蜜先進国であるフランスやイタリアに学んだ蜂蜜の風味を損なわない技術と独自の品質管理基準で管理し、蜂蜜本来の豊かな風味をお客様にお届けしています。

## ■品揃え

蜂蜜には蜜源となる花に由来する風味があり、採れる花によって風味が異なります。ラベイユは70年にわたる養蜂家としての知識と経験、世界の買付で培った独自の品質基準を元に、蜜源となる花や果実の風味が生きた個性豊かな単花蜜を仕入れ、品揃えしています。

そのため、フルーツの花から採れた蜂蜜はフルーツの果実を思わせる風味、ハーブの花から採れた蜂蜜はハーブの花々の香りを感じることができます。

ラベイユでは自社養蜂場の蜂蜜と、世界12か国から仕入れた80種類以上の蜂蜜を品揃えしています。珍しい花から採れた蜂蜜や、厳しい自然環境で採れた蜂蜜、オーガニックの蜂蜜など、専門店ならではの品揃えも楽しめます。

## ■サービス

蜂蜜は採れる蜜源によって様々な個性があり、その風味によって合わせる食材が異なります。どんなに美味しい蜂蜜であっても、食材との組み合わせを間違えると、残念ながらその美味しさは十分に味わうことができません。

ラベイユのお店では蜂蜜全てをご試食いただき、味を確かめたうえでご購入いただくことができます。

また、スタッフが蜂蜜ソムリエとして、世界12か国80種類以上の品揃えの中からお客様の好みや用途にあう蜂蜜をご提案します。

それぞれの蜂蜜をとびきり美味しく召し上がれるマリアーージュもご紹介いたします。

## ■都市養蜂

ラベイユは、都市と生き物の共生を目指すミツバチプロジェクトの主旨に賛同し、都市部で養蜂を行い、採れた蜂蜜をショップで販売しています。

以下の店舗は、建物の屋上やテラスで都市養蜂を行っています。

L' ABEILLE 日本橋三越本店

L' ABEILLE 東武百貨店池袋店

L' ABEILLE 大丸心齋橋店

L' ABEILLE 福岡三越

