

2023年11月1日
L'ABEILLE 株式会社

数量限定「東京 麻布のはちみつ」や
クリスマスギフトも登場
麻布台ヒルズに新店オープン

11月24日（金）

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「ラベイユ麻布台ヒルズ」では、オープンに合わせ2023年11月24日（金）から店舗限定商品を発売します。



■麻布台ヒルズと都市養蜂

麻布台ヒルズへの出店にあたり、地球の未来環境に繋がるサステナブルな取り組みとして、森ビルと共同で麻布台ヒルズにほど近いアークガーデンでの都市養蜂をスタートしました。収穫した「東京 麻布のはちみつ」は店舗限定商品。アークガーデンやその周辺に咲く桜やトチノキなど季節の花々から採れたはちみつで、穏やかな花の香りとコクのあるふくよかな甘みが特徴です。

■プレミアムはちみつセラー

はちみつを定温で管理できるはちみつセラーを初めて導入しました。ここに並ぶ商品は全て麻布台ヒルズ限定。世界各地から厳選したはちみつを取り揃えるラベイユのラインナップの中でも、特に希少性の高いはちみつや数年に一度の当たり年のはちみつなどを限定数でご用意いたします。

そのほか、世界12か国80種類以上のはちみつを食べ比べできるテイスティングカウンターをご用意しました。はちみつの知識が豊富なスタッフが味わいや食べ合わせをご案内いたします。

■クリスマスにおすすめの限定商品

クリスマスツリーとして親しまれているもみの木の樹液から採れた甘露蜜「フランス産 もみの木」が麻布台ヒルズ限定で登場します。「フランス産 もみの木」とフローラルですっきりとした香りと上品な味わいが魅力の「フランス産 ミエルシャンパーニュ」をセットにした「クリスマス はちみつギフト」は、大切な方へのギフトにおすすめです。

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

店舗概要



○店装コンセプト

コンセプトはパリの老舗専門店。壁面にはミツバチが採取した花ごとにはちみつを陳列しています。シックな木製什器にはちみつの穏やかな色調が映え、自然の恵みの素晴らしさを感じながら、世界各地の厳選されたはちみつをお楽しみいただくことができます。

○プレミアムはちみつセラー

はちみつを定温で管理できるはちみつセラーを初めて導入しました。ここに並ぶ商品は全て麻布台ヒルズ限定。世界各地から厳選したはちみつを取り揃えるラベユのラインナップの中でも、特に希少性の高いはちみつや数年に一度の当たり年のはちみつなどを限定数でご用意いたします。大切な方へのギフトや手土産にどうぞ。

○世界各国のはちみつを食べ比べできるテイスティングカウンター

世界 12 か国 80 種類以上のはちみつの食べ比べができるテイスティングカウンターをご用意しております。はちみつの知識が豊富なスタッフが味わいや食べ合わせなどご案内いたします。全く味わいの異なるはちみつの奥深い世界をご堪能ください。

○環境に配慮した量り売りサービス

店頭へ空瓶をご持参いただくと、量り売り対象のはちみつを 200g 以上お好きな分だけご購入することができます。容器ごみを減らし、地球環境を守ることへの一歩に。また通常の瓶よりもお得な価格になっています。

○オープニングキャンペーン

税込 5,400 円以上お買い上げのお客様にマヌカキャンディミルク (70g) 1 袋をプレゼントいたします。※先着 200 名様、なくなり次第終了となります。

【店舗概要】

- 店 舗 名：ラベユ麻布台ヒルズ
- オープン予定日：2023 年 11 月 24 日 (金)
- 住所：東京都港区虎ノ門 5 丁目 9 番 1 号 ガーデンプラザ B B1
- 営業時間：11:00~20:00

ミツバチが都市と人、自然を繋げる豊かな社会を作り出す「都市養蜂」

ミツバチは、花の蜜を集めはちみつを作り出すだけでなく、植物の受粉を手助けする重要な役割を担っています。都市部でミツバチを育てることは、都市の緑化や生物の多様性を守ることに繋がります。

今回、麻布台ヒルズへの出店にあたり、地球の未来環境に繋がるサステナブルな取り組みとして、森ビルと共同で麻布台ヒルズにほど近いアークガーデンでの都市養蜂をスタートしました。

今年4月に巣箱を設置し、約3万匹のミツバチがアークガーデンやその周辺など、港区界限の公園や街路樹に咲く花々から蜜を集めました。



麻布台ヒルズ限定

- 商品名：東京 麻布のはちみつ
- 価格：36g 1,728円 125g 5,400円（税込）
- 販売期間：通年 ※採蜜状況により、一時欠品する場合がございます
- 養蜂家：ラベイク養蜂部
- 商品説明：

アークガーデンやその周辺など、港区界限にある公園や街路樹に咲く桜やトチノキなどの花から採れるはちみつ。

穏やかな花の香りとコクのあるふくよかな甘み。紅茶やヨーグルトに合わせて広がる香りを楽しんで。



麻布台ヒルズ限定

- 商品名：東京 麻布のはちみつコンフィチュールギフト
- 価格：3,348円（税込）
- 販売期間：通年 ※採蜜状況により、一時欠品する場合がございます
- 商品説明：

麻布台ヒルズ限定のはちみつと人気のコンフィチュールをセットに。

- ・【はちみつ】東京 麻布のはちみつ 36g
- ・はちみつコンフィチュール いちご 110g



麻布台ヒルズ限定商品

麻布台ヒルズ限定

■商品名：【はちみつ】シチリア島産 シデリティス

■価格：125g 2,592円(税込)

■販売期間：通年

■養蜂家：アントニノ・ココ氏

■商品説明：

地中海地域に自生するハーブで標高の高い産地に生育することから、このハーブのお茶は「マウンテンティー」としてヨーロッパで親しまれています。このシデリティスの花から採れるはちみつは、ハーブを思わせる爽やかな花の香りとやさしい甘み。紅茶に合わせると茶葉の香りを引き立て、すっきりとした味わいに。



麻布台ヒルズ限定

■商品名：クリスマス はちみつギフト

■価格：5,292円(税込)

■販売期間：11月24日(金)～12月25日(月) ※数量限定なくなり次第終了

■商品説明：

クリスマスのおすすめはちみつ2種をギフトボックスに詰め合わせました。大切な方へのホリデーギフトにおすすめです。

- ・【はちみつ】フランス産 もみの木 125g (麻布台ヒルズ限定)
クリスマスツリーとして親しまれているもみの木の樹液から採れる甘露蜜。エスプレッソのような香ばしさと黒糖のような甘み。
- ・【はちみつ】フランス産 ミエルシャンパーニュ 125g
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もつ上品な味わい。



季節限定商品

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24日(金)～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。



冬季限定

■商品名：はちみつドリンク ジンジャースパイス

■価格：350ml 2,376円(税込)

■販売期間：11月24日(金)～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。



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、高島屋大飯店、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、近隣で養蜂を行っています。

L' ABEILLE 日本橋三越本店

L' ABEILLE 麻布台ヒルズ

L' ABEILLE 渋谷ヒカリエ

L' ABEILLE 東武百貨店池袋店

L' ABEILLE 大丸心齋橋店

L' ABEILLE 福岡三越

