

2023年12月13日
L'ABEILLE 株式会社

ギリシャから届いたチョコレートのような風味を持つ“はちみつ”や
はちみつを贅沢に練りこんだ“はちみつボンボンショコラ”が登場

バレンタインギフト

2024年1月17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チョコレートに似た風味を持つ“キャロブ”のはちみつやはちみつを贅沢に練りこんだ“はちみつボンボンショコラ”を2024年1月17日（水）から数量限定で発売します。



■ギリシャから届いた“キャロブ”のはちみつ&はちみつを贅沢に練りこんだ“はちみつボンボンショコラ”

「ギリシャ産 キャロブ」はちみつは、チョコレートに似た風味を持ち、コクのある甘みとほのかなビターな香りが楽しめる稀少な一品。「はちみつボンボンショコラ」は、ガナッシュにたっぷりとはちみつを練りこみ、ピューレなど一切使わず、はちみつの個性がしっかりと感じられる味わいに仕上げました。カカオのほろ苦さとはちみつのやさしい甘さの組み合わせは格別のマリアージュ。一粒ごとに異なるはちみつとチョコレートが創り出す味わいをお楽しみください。このほか、スペイン産オレンジはちみつとココアパウダーのみで作った砂糖不使用の「はちみつペーストショコラ」も登場。自分へのご褒美やバレンタインシーズンのギフトにおすすめです。

■ミエラティエよりバレンタインスイーツ

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用してスイーツや焼き菓子を作っています。同店では、コクのあるキャロブはちみつとヴァニラビーンズを贅沢に使用したバターサンド「サブレ ミエル サンド ヴァニージュ」、砂糖不使用のショコラとアカシアはちみつで作ったくちどけなめらかな生チョコレート「パヴェ ミエル ショコラ」を1月17日（水）から発売します。

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

数量限定

- 商品名：【はちみつ】ギリシャ産 キャロブ
- 価格：125g 2,700円（税込）
- 販売期間：1月17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：
チョコレートに似た風味をもち、スーパーフードとしても注目される
キャロブ。
コクのある甘みとほのかなビターな香りを持つはちみつです。
マスカルポーネとクロワッサンのマリージュは絶品。



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す30年近いキャリア
があります。
スーカス一家は、キャロブ以外にもレンジ、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南部にあるラコニア県にあります。
オレンジやオリーブなどの果樹園や牧草地が広がっています。



数量限定

- 商品名：はちみつペースト ショコラ
- 価格：110g 1,512円（税込）
- 販売期間：1月17日（水）～2月14日（水）頃
※数量限定のため、なくなり次第終了
- 商品説明：
スペイン産オレンジはちみつとココアパウダーのみで作った砂糖不使用の
ショコラペースト。フルーティーなオレンジの香りは、ピューレやピールを
一切使わず、はちみつ由来のもの。
こんがり焼いたトーストにショコラペーストを塗ってバナナをのせた、
チョコバナナトーストがおすすめ。ホットミルクにティースプーン1杯
溶かせば、お手軽にはちみつココアが楽しめます。



はちみつを贅沢に練りこんだ “はちみつボンボンショコラ”



数量限定

- 商品名：はちみつボンボンショコラ
- 価格：6個入り 2,916円、8個入り 3,780円（税込）
- 販売期間：1月17日（水）～ ※数量限定のため、なくなり次第終了
- 商品説明：

世界12か国80種類以上のはちみつの中から、チョコレートとの相性を見極めたはちみつを選び、ガナッシュにたっぷりとはちみつを練りこんだボンボンショコラ。ピューレなど一切使わず、はちみつの個性がしっかりと感じられる味わいに仕上げました。カカオのほろ苦さとはちみつのやさしい甘さの組み合わせは格別のマリアージュ。

一粒ごとに異なるはちみつとチョコレートが創り出す味わいをお楽しみください。
※はちみつを約15%使用しています。

<8個入り>

- ・イタリア産くりのはちみつ
くりのはちみつの焼いた栗を思わせる香ばしい香りと奥深い味わい。
- ・スペイン産オレンジのはちみつ
オレンジはちみつのジューシーな甘みと爽やかな柑橘の香りが広がります。
- ・ギリシャ産キャロブのはちみつ
カカオのkokのある甘みと軽やかな香ばしさが絶妙にマッチ。
- ・タスマニア島産レザーウッドのはちみつ
「はちみつの香水」とも言えるほどの華やかでエレガントな香りが広がります。
- ・ニュージーランド産マルチフローラルマヌカのはちみつ
マヌカはちみつのキャラメルクリームのような濃厚でなめらかなkokがとろけます。
- ・ブルガリア産ラベンダーのはちみつ
まるで桜餅のようなやさしい甘い香り。マイルドでkokのある甘みが魅力的な味わい。
- ・台湾産ロンガンののはちみつ
フルーティーな甘味とオリエンタルな香りがチョコレートの深みと絶妙にマッチ。
- ・ギリシャ産タイムのはちみつ
力強く濃厚な甘みと香り。タイムの清涼感と心地よい香りが広がります。

<6個入り>

- ・イタリア産くりのはちみつ
- ・スペイン産オレンジのはちみつ
- ・ギリシャ産キャロブのはちみつ
- ・タスマニア島産レザーウッドのはちみつ
- ・ニュージーランド産マルチフローラルマヌカのはちみつ
- ・ブルガリア産ラベンダーのはちみつ

<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/>



はちみつブランド ラベ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。

数量限定

■商品名：パヴェ ミエル ショコラ

■価格：16粒入り 2,376円（税込）

※オンラインショップでの取り扱いあり 送料込み 3,456円（税込）

■販売期間：1月17日（水）～ ※数量限定のため、なくなり次第終了

■商品説明：

砂糖不使用のショコラとアカシアはちみつで作った生チョコレート。
濃厚でくちどけなめらか。フルーティーでビターな香りのダークチョコレートに、まろやかな甘みのアカシアはちみつを合わせて。
チョコレートとはちみつの一体感があり、互いにそれぞれの香りを引き立たせています。
カカオの風味をしっかり味わいたい方にも、はちみつスイーツがお好きな方にもどちらの方にも喜んでいただける一品です。

★ポイント・・・ハンガリー産アカシアはちみつを20%以上使用しています。



数量限定

■商品名：サブレ ミエル サンド ヴァニニュー

■価格：400円（税込）

■販売期間：1月17日（水）～ ※数量限定のため、なくなり次第終了

■商品説明：

AOP イズニー発酵バターとラベユのはちみつのみで作った砂糖不使用のバターサンド。
コクのあるキャロブはちみつで甘みづけしたバタークリームとペカンナッツ漬けをヴァニラビーンズが入ったキャロブはちみつをたっぷり塗ったサブレではさみました。

★ポイント・・・サブレ、バタークリーム、ペカンナッツ漬けにギリシャ産キャロブはちみつを使用しています。



<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19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、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、高島屋大阪店、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。