

2024年2月28日
L'ABEILLE 株式会社

3年ぶりに登場！

稀少な桜のはちみつ&桜スイーツ

3月15日（金）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桜のはちみつ、はちみつパティスリー ミエラティエ店舗では桜スイーツをそれぞれ3月15日（金）から数量限定で発売します。



■3年ぶりに待望の登場！桜の上品な香りが楽しめる稀少なはちみつ

この度、3年ぶりに群馬 桜のはちみつが登場します。桜の開花期間は約1週間程度と短いこと、また他の花と比べると開花時期が早くミツバチが十分に育っていない時期に花が咲くことから採蜜が難しく、桜のはちみつは大変稀少価値の高いものとなります。

華やかに広がる桜の花の香りとすっきりとした上品な酸味と甘みが魅力の桜のはちみつ。大切な方へのギフトや自分へのご褒美におすすめです。

■ミエラティエより桜はちみつを使った贅沢な桜スイーツ

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、この稀少な桜はちみつを贅沢に使った「ムース SAKURA」を発売します。まろやかな甘みのマスカルポーネムースに、桜餡のやさしく華やかな香りが広がります。いちごソースの爽やかな酸味がアクセントになった、この季節ならではの一品です。

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

稀少な桜のはちみつ&桜はちみつを贅沢に使った桜スイーツ

数量限定

- 商品名：【はちみつ】群馬 桜
- 価格：125g 2,700円（税込）
- 販売期間：3月15日（金）～ ※数量限定のため、なくなり次第終了
- 養蜂家：生方邦男氏
- 商品説明：
華やかに広がる桜の花の香りとすっきりとした上品な酸味と甘み。
温かい紅茶に合わせると、フローラルな香りがふんわりと広がります。
コクのある上品な香りは、クリームチーズの酸味と絶妙にマッチ。
華やかな香りがチーズと合わさり、まろやかな味わいに。



日本養蜂家 生方邦男氏

50代で故郷の群馬県で養蜂を始め、今年で養蜂歴15年以上。
日本百名山にも選ばれた武尊山（ほたかやま）を臨む風光明媚なエリアに
数か所の養蜂場を持ち、山藤、アカシア、山栗などのはちみつを採っています。



<販売店舗>

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

季節限定

- 商品名：ムース SAKURA
- 価格：カット 735円（税込）
- 販売期間：3月15日（金）～ 4月29日（月）
- 商品説明：
桜のはちみつを使用した桜餡にいちごの酸味がマッチする和を感じる
春らしいムース。
まろやかな甘みのマスカルポーネムースに、桜餡のやさしく華やかな香りが
広がります。いちごソースの爽やかな酸味がアクセント。
和と洋が融合する絶妙なマリアージュが楽しめます。

★ポイント

桜餡、マスカルポーネムース、いちごソースに群馬 桜の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。

■品質

ラベユの蜂蜜は、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

