

2024年8月19日
L'ABEILLE 株式会社

香ばしさをを感じる“山栗”のはちみつや
ご自宅で簡単に“モンブラン”が楽しめる栗ペーストが登場

秋のはちみつギフト

8月28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では、山栗の花から採れたのはちみつや季節限定の栗ペーストを8月28日（水）から数量限定で発売します。



■ “山栗” はちみつ&ご自宅で簡単にモンブランが楽しめる “はちみつ栗ペースト”

山栗の花から採れる「群馬 山栗」はちみつは、深みと香ばしさをを感じるしっかりとしたコクのある味わい。クロワッサンやローストナッツなど香ばしいものによく合います。イタリア産栗とアカシアはちみつだけで作った「はちみつペースト 栗」は、アイスクリームと合わせるとご自宅で簡単にモンブランのような味わいが楽しめます。はちみつと栗ペーストを合わせて、秋のギフトにもおすすめです。

■ ミエラティエより、山栗のはちみつを使った栗スイーツ

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、砂糖を一切使用せず、ラベイユハニーを贅沢に使ってスイーツを作っています。栗のまろやかな風味が引き立つモンブランに、スポイトに入った山栗はちみつをかけて楽しむ「ステップモンブラン（山栗はちみつ）」、ほろ苦い山栗はちみつで風味づけしたマロンクリーム、はちみつで煮た丸ごと1粒の栗をさくさくパイ生地で包み込んだ「フィユテ オ マロン」を9月5日（木）から発売いたします。

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 平山麻美

〒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

秋におすすめのはちみつ



秋のおすすめ

- 商品名：【はちみつ】群馬 山栗
- 価格：125g 2,160円（税込）
- 販売期間：8月28日（水）～ ※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：

山に自生する山栗の花から採れるはちみつは、深みと香ばしさを感じるしっかりとしたコクのある味わい。栗を思わせる香ばしさと甘みを合わせ持つ風味。クロワッサンやローストナッツなど香ばしいものによく合います。アイスクリームやパンケーキにたっぷりかけても。



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、山栗などはちみつを採っています。

秋のおすすめ

- 商品名：【はちみつ】青森 りんご
 - 価格：125g 1,944円、250g 3564円（税込）
 - 販売期間：通年
 - 養蜂家：藤村典広氏
 - 商品説明：
- りんごの名産地、青森県で採れるりんごのはちみつ。完熟りんごのようなフルーティーさとふくよかで濃厚な甘み。白カビチーズとの組み合わせは互いの香りを引き立て合う至福のマリアージュ。ヨーグルトやバタートーストにも。



日本養蜂家 藤村典広氏

1900年代から代々養蜂を営む藤村養蜂園の5代目。冬は暖かい千葉県でミツバチを育て、4月になると北上し、秋田、青森でアカシアやりんごの蜂蜜を採っています。

ミツバチをなるべく管理しすぎず、ありのままに暮らせる環境を大切にしています。



秋冬限定

- 商品名：はちみつペースト 栗
- 価格：110g 1,512円（税込）
- 販売期間：8月28日（水）～2025年1月頃 ※数量限定
- 商品説明：

イタリア産の栗とアカシアはちみつだけで作ったペースト。アカシアはちみつの穏やかな甘さに、栗のうまみと渋みが引き立つまろやかな風味。アイスクリームに合わせるとモンブランのような味わいに。ふわふわのパンドミにたっぷり塗ると小麦の香りとマッチします。
※アカシアはちみつを30%以上使用しています。



秋のおすすめ

- 商品名：はちみつコンフィチュール りんごシナモン
- 価格：100g 1,296円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：

アカシアはちみつで国産りんごを煮詰め、シナモンを加えたコンフィチュール。火を入れすぎないことでみずみずしい食感とりんごの自然な色合いを残しています。こんがり焼いたトーストに合わせるとアップルパイのような味わいに。カマンベールチーズやヨーグルトにも。
※アカシアはちみつを20%以上使用しています。



秋のおすすめ

- 商品名：はちみつナッツ（アカシア）
 - 価格：200g 2,160円（税込）
 - 販売期間：通年
 - 商品説明：
- ローストしたアーモンド、クルミ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツをアカシアのはちみつで漬け込みました。はちみつが引き立てるナッツの香ばしい風味をヨーグルトやトースト、チーズに合わせてお楽しみください。
※アカシアはちみつを70%以上使用しています。



秋季限定

- 商品名：秋の贈り物はちみつペーストギフトデュオ
- 価格：3,240円（税込）
- 販売期間：8月28日（水）～11月12日（火）※数量限定
- 商品説明：
定番のアカシアはちみつと季節限定のペーストをギフトボックスに詰め合わせました。



- ・【はちみつ】ハンガリーアカシア 125g
- ・はちみつペースト 栗 110g

秋季限定

- 商品名：秋の贈り物はちみつギフト3つの味わい
- 価格：5,076円（税込）
- 販売期間：8月28日（水）～11月12日（火）※数量限定
- 商品説明：
秋におすすめのはちみつ、コンフィチュール、季節限定のペーストをギフトボックスに詰め合わせました。



- ・【はちみつ】青森りんご 125g
- ・はちみつコンフィチュール りんごシナモン 100g
- ・はちみつペースト 栗 110g

Instagram 企画

秋におすすめのパンとはちみつの組み合わせを公式 Instagram にて配信予定です。
ご家庭で簡単にトライできるものばかり！今回ご紹介したはちみつレシピを作ったら、
「#ラベユハニーのある暮らし」を付けて、ぜひ SNS へ投稿してください。

<販売店舗>

全国のラベユ店舗、ラベユ 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

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、ラベユハニーを贅沢に使い、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手作りしています。



秋のおすすめ

■商品名：スケップモンブラン（山栗はちみつ）

■価格：756円（税込）

■販売期間：9月5日（木）～通年

■商品説明：

ミエラティエ人気のスケップモンブランがリニューアル。

栗のまろやかな風味が引き立つモンブランに、スポイトに入った山栗はちみつをかけると、ほろ苦いビターな香りが加わり、大人な味わいが楽しめます。味の変化を楽しみながらお召し上がりください。

★ポイント

スケップとは藁（わら）で作った伝統的な巣箱のこと。

ミエラティエのモンブランはスケップをイメージした形が特長的です。



秋冬限定

■商品名：フィユテ オ マロン

■価格：422円（税込）

■販売期間：9月5日（木）～2025年1月13日（月）

■商品説明：

ほろ苦い山栗はちみつで風味づけしたマロンクリーム、はちみつ煮の栗、アーモンドクリームをパイ生地で包み込んだパイ。

秋限定の味わいです。

★ポイント

はちみつで煮た栗がまるごと1粒入っています。



<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、ラベイユハニーを贅沢に使い、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か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

