

2023年3月30日
L'ABEILLE 株式会社

世界12か国80種類以上のはちみつを扱うはちみつブランド
やわらかな花の香りが広がるアカシアと藤のはちみつや国産さくらんぼのコンフィチュール

母の日ギフト

4月19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、母の日におすすめのはちみつやはちみつを使ったコンフィチュールのギフトを4月19日（水）から数量限定で発売します。



アカシア、藤など新緑の季節に咲く花々の百花蜜「秋田 アカシアと藤」は、すっきりとした上品な甘みの中に、やわらかく広がる花の香りが魅力です。たっぷりのさくらんぼをアカシアはちみつで煮詰めた「はちみつコンフィチュール 国産さくらんぼ」は、果肉がごろっと入った贅沢でジューシーな味わい。日頃の感謝の気持ちを込めて、母の日や春のギフトにおすすめです。※「秋田 アカシアと藤」は4月1日～発売します。

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、ベルローズや季節の花を飾った華やかなデコレーションの母の日限定ケーキ「シャンティ ミエル フルール」、「ガトーピスターシュ グラン」を4月13日（木）から予約販売します。このほか、フランス産イズニー発酵バターとラベイユのはちみつで作ったバターサンドの春限定のフレーバー「サブレ ミエル サンド フレーズ」が登場。バターの上品なコク、ホワイトクローバーはちみつのミルクィな甘み、いちごとフランボワーズの酸味が春らしい爽やかな味わいです。同店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。

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 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

TEL 080-3917-2962 / MAIL media@labeille.jp



新発売

■商品名：【はちみつ】秋田 アカシアと藤

■価格：125g 1,728円、250g 3,186円（税込）

■販売期間：4月1日（土）～9月30日（土）ごろ

■養蜂家：藤村 典広氏

■商品説明：アカシア、藤など新緑の季節に咲く花々の百花蜜。アカシアのすっきりとした甘みと、やわらかく広がる花の香り。とろりとした食感も心地よいです。繊細な香りを楽しむには、シンプルな食材と合わせるのがおすすめです。ヨーグルトやパンドミにとろりとかけると、繊細な花の香りが引き立ちます。

季節限定

■商品名：はちみつコンフィチュール 国産さくらんぼ

■価格：110g 1,404円（税込）

■販売期間：4月19日（水）～5月31日（水）ごろ

■商品説明：たっぷりの国産さくらんぼをアカシアはちみつで煮詰めたコンフィチュール。ジューシーな味わいで、さくらんぼのフルーティーで上品な香りが広がります。粗めに刻んださくらんぼ果肉は、ヨーグルトに合わせると食感のアクセントにもなり、贅沢な味わいに。レアチーズケーキなどのスイーツに添えるのもおすすめです。果肉がたっぷり入っているので、そのままでもデザート感覚でお楽しみいただけます。

★砂糖の代わりにブルガリア産アカシアはちみつをたっぷり 30%以上使って作っています。

母の日限定セット

■商品名：母の日はちみつギフト3つの味わい

■価格：3,780円（税込）

■販売期間：4月19日（水）～5月14日（日）

■商品説明：

母の日におすすめのはちみつ、はちみつコンフィチュール、キャンディをギフトボックスに詰め合わせました。

- ・秋田アカシアと藤 125g
- ・はちみつコンフィチュール 国産さくらんぼ 110g
- ・ボンボンフルールミエル ラズベリー 58g



<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/>

※予告なく、価格・販売期間が変更になる場合がございます。

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。

母の日限定

- 商品名：シャンティ ミエル フルール ※写真左
- 価格：4号 3,456円、5号 4,860円、6号 6,264円（税込）
- 予約期間：4月13日（木）～5月12日（金）
- 販売期間：5月13日（土）～5月14日（日）
- 商品説明：
はちみつが主役のショートケーキ。ホワイトクローバーのはちみつシロップをたっぷりと染み込ませたスポンジ生地でやさしい甘さのはちみつ生クリームと甘酸っぱいいちごをサンドしたショートケーキ。ベルローズ※を飾った華やかなデコレーションは母の日限定です。
- ★ポイント
シロップにニュージーランド産ホワイトクローバー、スポンジ生地、シャンティ、ナパージュにハンガリー産アカシアのはちみつを使っています。
- ※ベルローズ・・食用の小さなバラ



左：シャンティ ミエル フルール
右：ガトーピスターシュ グラン

母の日限定

- 商品名：ガトーピスターシュ グラン ※写真右
- 価格：約13cm×約4.5cm 3,024円（税込）
- 予約期間：4月13日（木）～5月12日（金）
- 販売期間：5月13日（土）～5月14日（日）
- 商品説明：
フランボワーズとグリオットチェリーのジュレがアクセントの濃厚なピスタチオケーキ。ロースト感のある香ばしいピスタチオペーストとミルクィなホワイトクローバーはちみつを使ったプレミアムな味わいが楽しめます。季節のお花を飾った華やかなデコレーションは母の日限定です。
- ★ポイント
ピスタチオクリームとジュレにニュージーランド産ホワイトクローバー、スポンジ生地にハンガリー産アカシアのはちみつを使っています。

季節限定

- 商品名：サブレ ミエル サンド フレーズ
- 価格：6個入 2,722円、10個入 4,320円、15個入 6,426円
1個 400円（税込）
- 販売期間：販売中 ～5月14日（日）
- 商品説明：
人気のサブレ ミエル サンドに春限定バージョンが登場。フランス産イズニー発酵バターとホワイトクローバーはちみつで作ったバタークリームの中にフランボワーズコンフィチュールを忍ばせてアクセントに。イズニーバターの上品なコク、ホワイトクローバーはちみつのミルクィな甘み、いちごとフランボワーズの酸味が絶妙なバランス。春らしい爽やかな味わいが楽しめます。
- ★ポイント
バタークリームにニュージーランド産ホワイトクローバー、サブレとコンフィチュールにハンガリー産アカシアのはちみつを使用しています。



<販売店舗>ミエラティエ ※予告なく、価格・販売期間が変更になる場合がございます。

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、松屋銀座、GINZA SIX、
新丸の内ビルディング、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、大丸福岡天神店



■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/>



■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で都市養蜂を行っています。

- ラベユ 日本橋三越本店
- ラベユ 東武百貨店池袋店
- ラベユ 大丸心齋橋店
- ラベユ 福岡三越

