

2023年5月17日  
L'ABEILLE 株式会社

イタリア・シチリア島から届いたさわやかなレモンのはちみつや  
はちみつを贅沢に使用したソルベ3種  
夏のはちみつ&ソルベ

6月1日（木）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、イタリア・シチリア島から届いたシチリアレモンのはちみつやはちみつを贅沢に使用したソルベ、コンフィチュールを6月1日（木）から数量限定で発売します。



イタリア・シチリアの太陽をたっぷり浴びたシチリアレモンから採れたはちみつ「シチリア産 シチリアレモン」は、ジューシーな甘みと爽やかな酸味が魅力。シチリア島の手つかずの自然の中で採れた稀少なはちみつをお楽しみください。また、スペイン産レモン・フランス産ひまわり・スペイン産オレンジのはちみつの個性を食べ比べできる「はちみつソルベ」3種や、長野県産白桃と国産レモンをそれぞれブルガリア産アカシアはちみつでじっくり煮詰めた「はちみつコンフィチュール」2種も夏季限定で登場します。大切な方やご友人へのサマーギフトにおすすめです。

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、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。同店では「シチリア産 シチリアレモン」のはちみつを贅沢に使った新作「ヴェリーヌ シトロネ マント」を6月1日から発売。シチリアレモンとミント、炭酸ジュレの爽快感あふれる夏のヴェリーヌはお好みでミード（はちみつ酒）を使ったミントソースをかけてお楽しみください。マンゴーの明るい甘みとオレンジはちみつの爽やかな香りが広がる夏にぴったりのムース「モンテリマル マンゴー」も発売します。夏のティータイムや手土産にもおすすめです。

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 平山

〒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](mailto:media@labeille.jp)



### 夏のおすすめ

■商品名：【はちみつ】シチリア産 シチリアレモン

■価格：125g 2,484円（税込）

■販売期間：6月1日（木）～ ※数量限定のため、なくなり次第終了

■養蜂家：アントニノ・ココ氏

■商品説明：

シチリアの太陽をたっぷり浴びたシチリアレモンのはちみつ。ジューシーな甘みと爽やかな酸味が魅力です。塩気のしっかりとしたハードチーズに合わせるとチーズのうまみとレモンのジューシーな甘みが口の中に広がります。紅茶はキリッとした香りのダージリンティーが、レモンの柑橘らしい香りと好相性。ヨーグルトやクリームチーズに合わせるとレモンのさっぱりとした香りが引き立つ爽やかな味わいに。ココ氏のはちみつは全てイタリアのオーガニック認定を受けていて、はちみつの風味を壊さないため熱処理を一切行わないことを方針としています。シチリア島の手付かずの自然の中で採れたこだわりのはちみつです。

### イタリア・シチリア島養蜂家 アントニノ・ココ氏



ココ氏は20歳から養蜂を始め、養蜂歴40年以上のベテラン養蜂家です。シチリア島の養蜂協会の会長を務めたり、各国に養蜂を教えに行ったこともあるそう。

ココさんの養蜂場は、地中海最大の活火山エトナ山周辺を中心に点在しています。自然や環境をよく観察することが、養蜂業を営むにあたって、ココさんがもっともこだわっていることです。

一般的に「非加熱」や「生蜂蜜」と言われるはちみつははちみつの品質を損なわない低温で処理されたものがほとんどですが、ココ氏のはちみつは、はちみつが結晶する前に濾過から瓶詰までのすべての工程を行うので、加温や加熱をすることがありません。



### 季節限定

■商品名：はちみつソルベ

■価格：各 80g 864 円（税込）

■販売期間：6月1日（木）～8月31日（木）

■商品説明：

はちみつだけで甘み付けした夏限定のソルベ。フルーツの果汁などは一切使用せず、はちみつの風味だけで味わいが異なり、はちみつの個性が楽しめる専門店ならではの味わいです。冷凍庫で凍らせ、シャーベット状にしてお召し上がりください。常温での持ち運びが可能なため、サマーギフトにもおすすめです。

#### ○レモンのはちみつ

スペイン産レモンのはちみつをたっぷり使用したソルベは柑橘を思わせる香りとやさしい甘みが特徴です。

※スペイン産レモンのはちみつを 20%以上使用しています。

#### ○ひまわりのはちみつ

フランス産ひまわりのはちみつをたっぷり使用したソルベは、ジューシーでまろやかな甘みが特徴です。

※フランス産ひまわりのはちみつを 20%以上使用しています。

#### ○オレンジのはちみつ

スペイン産オレンジのはちみつをたっぷり使用したソルベは、柑橘を思わせるフルーティーな甘みがお楽しみいただけます。

※スペイン産オレンジのはちみつを 20%以上使用しています。

### 夏季限定セット

■商品名：はちみつソルベギフトトリオ

■価格：2,592 円（税込）

■販売期間：6月1日（木）～8月31日（木）

■商品説明：

はちみつソルベ 3 種をギフトボックスに詰め合わせました。サマーギフトにおすすめです。

- ・はちみつソルベ レモンのはちみつ 80g
- ・はちみつソルベ ひまわりのはちみつ 80g
- ・はちみつソルベ オレンジのはちみつ 80g

## 夏季限定！レモンと白桃のはちみつコンフィチュール



### 季節限定

■商品名：はちみつコンフィチュール 国産レモン

■価格：110g 1,296円（税込）

■販売期間：6月1日（木）～8月31日（木）※数量限定なくなり次第終了

■商品説明：

国産レモンをたっぷりのアカシアはちみつで煮詰めたコンフィチュール。クセがなくまろやかな甘みのブルガリア産アカシアで煮詰めることで、レモン本来の香りを引き立てるフレッシュな味わいに仕上がっています。レモンの酸味、皮のほろ苦さ、はちみつのやさしい甘さが楽しめます。

※ブルガリア産アカシアはちみつを40%以上使用しています。

### 季節限定

■商品名：はちみつコンフィチュール 国産白桃

■価格：110g 1,296円（税込）

■販売期間：6月1日（木）～8月31日（木）※数量限定なくなり次第終了

■商品説明：

長野県産川中島白桃をたっぷりのアカシアはちみつで煮詰めたコンフィチュール。はちみつのやさしい甘みが白桃のフルーティーさを引き立てます。白桃のなめらかな果肉とフレッシュな果汁感を残したデザートのようなコンフィチュールです。

※ブルガリア産アカシアはちみつを30%以上使用しています。

### 夏季限定セット

■商品名：プレミアムはちみつコンフィチュールギフト

■価格：3,780円（税込）

■販売期間：6月1日（木）～8月31日（木）

■商品説明：

夏におすすめのはちみつ、はちみつコンフィチュールをギフトボックスに詰め合わせました。

- ・シチリア産 シチリアレモン 125g
- ・はちみつコンフィチュール 国産レモン 110g



### <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/>

※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 ラベイ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、ラベイ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。



### 新作！夏季限定

■商品名：ヴェリーヌ シトロロン マント

■価格：778円（税込）

■販売期間：6月1日（木）～8月31日（木）

■商品説明：

シチリアレモンとミント、炭酸ジュレの爽快感があふれる夏のヴェリーヌ。お好みでミード（はちみつ酒）を使ったミントソースをかけて。一番下にはアーモンドスライスとミントの香りを抽出したブランマンジェ、その上には炭酸を残した爽やかなジュレを重ねました。ジュレの中心にはレモンクリームとジュレを入れてレモンのフレッシュ感をプラスしています。

★ポイント・・・全ての層にシチリア産シチリアレモンのはちみつを使っています。



### 夏季限定

■商品名：モンテリマール マンゴー

■価格：735円（税込）

■販売期間：6月1日（木）～8月31日（木）

■商品説明：

人気のモンテリマールに夏限定の味わいが登場。マンゴーの明るい甘みとオレンジはちみつの爽やかな香りが広がる夏にぴったりのムース。ピスタチオの食感、パッションフルーツの酸味がアクセント。

★ポイント・・・ムース、マンゴーコンフィチュール、パッションフルーツソースにシチリア産オレンジはちみつを使っています。



### 定番人気

■商品名：コムハニーシュー

■価格：681円（税込）

■販売期間：通年

■商品説明：

濃厚なディプロマットにシャンティエをたっぷりのせ、ホワイトクローバーはちみつのコムハニーをトッピングした贅沢なシュークリーム。コムハニーとは巣のままのはちみつのこと。口の中で巣からはちみつがあふれ出し、クリームと合わさって極上の美味しさを体験できます。

★ポイント・・・コムハニーにニュージーランド産ホワイトクローバー、シュー生地、シャンティエ、ディプロマットにはハンガリー産アカシアはちみつを使っています。



<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、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



### ■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で都市養蜂を行っています。

L'ABEILLE 日本橋三越本店

L'ABEILLE 東武百貨店池袋店

L'ABEILLE 大丸心齋橋店

L'ABEILLE 福岡三越

