

2023年8月22日
L'ABEILLE 株式会社

秋限定“栗”のはちみつや
イタリア産“栗”とはちみつのみで作った贅沢な栗のペースト

秋のはちみつ&ギフト

9月1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、秋限定の山栗のはちみつやイタリア産栗とはちみつのみで作った栗のペーストを9月1日（金）から数量限定で発売します。



■山栗のはちみつ&イタリア産の栗とアカシアはちみつのみで作った「栗ペースト」

山に自生する山栗の花から採れ、やわらかい渋みと香ばしさをを感じるビターな味わいの「はちみつ 群馬 山栗」を秋限定で発売します。また、イタリア産の栗とハンガリー産アカシアはちみつだけで作った秋冬限定「はちみつペースト 栗」は、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加わり、コクのあるまろやかな味わい。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。はちみつとセットにして、秋のギフトにもおすすめです。

■栗のはちみつを使った新作スイーツ

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ってスイーツや焼き菓子を作っています。同店では「はちみつ 群馬 山栗」を使った新作「カシス ノワゼット」を9月1日から発売。ヘーゼルナッツとカシスのマリージュが楽しめる秋のプティガトーです。秋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

〒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

秋限定！山栗のはちみつや秋におすすめのはちみつ



秋季限定

- 商品名：【はちみつ】群馬 山栗
- 価格：125g 1,728円（税込）
- 販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）※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、やわらかい渋みと香ばしさを感じるビターな味わい。クロワッサンやローストナッツなど香ばしい味わいのものとよく合います。ブルーチーズなどの個性的なチーズとの相性もよく、アイスクリームやパンケーキと合わせるとしっかりとしたコクのある味わいがアクセントに。



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。

秋のおすすめ

- 商品名：【はちみつ】スペイン産 アーモンド
- 価格：125g 1,512円 250g 2,808円（税込）
- 販売期間：通年
- 養蜂家：トーマス・ペルノー氏
- 商品説明：

地中海に面するカタルーニャで採れるアーモンドの花から採れるはちみつ。ナッツのような香ばしい風味とコクのある濃厚でまろやかな甘みが魅力です。こんがり焼いたバタートーストにたっぷりかけて。クリームチーズと合わせても。



フランス&スペイン養蜂家 トーマス・ペルノー氏

5歳ころから養蜂場に行っては養蜂を学んでいき、今年で養蜂歴30年以上のベテラン養蜂家。フランスに300か所、スペインに10か所の養蜂場があり、4500箱の巣箱を持って、多様なはちみつを収穫しています。

秋のおすすめ

- 商品名：【はちみつ】シチリア産 くり
- 価格：125g 2,160円（税込）
- 販売期間：通年
- 養蜂家：アントニノ・ココ氏
- 商品説明：

シチリア島で採れる栗のはちみつ。ほろ苦い風味とほのかなフルーティーさは、ライ麦パンなど穀物の香りと好相性。クリームチーズを合わせるとさらに香りが引き立ちます。



シチリア養蜂家 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。

秋のギフトにおすすめ 栗とはちみつだけで作った栗のペースト、はちみつナッツ

秋冬限定

- 商品名：はちみつペースト 栗
- 価格：110g 1,404円（税込）
- 販売期間：9月1日（金）～2024年1月31日（水）ごろ
- 商品説明：

イタリア産の栗とハンガリー産アカシアはちみつだけで作った秋冬限定のペースト。アカシアはちみつの穏やかな甘さに、栗のうまみと渋み加わり、コクのあるまろやかな味わいです。こんがり焼いたバタートーストに合わせるとマロンパイのような秋らしい味わいが楽しめます。また、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。ひんやりとしたミルクィな甘みの中に栗のうまみが引き立ちます。



秋のおすすめ

- 商品名：はちみつナッツ（アカシア）
 - 価格：200g 1,944円（税込）
 - 販売期間：通年
 - 商品説明：
- ブルガリア産アカシアのはちみつにローストしたアーモンド、クルミ、カシューナッツ、ヘーゼルナッツを漬けています。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。



秋季限定セット

- 商品名：秋の贈り物 はちみつペーストギフト
 - 価格：3,240円（税込）
 - 販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）
 - 商品説明：
- 秋のおすすめはちみつと季節限定の栗ペーストをギフトボックスに詰め合わせました。秋のギフトにおすすめです。
- ・【はちみつ】スペイン産 アーモンド 125g
 - ・はちみつペースト 栗 110g



秋季限定セット

- 商品名：秋の贈り物 はちみつギフトトリオ
 - 価格：4,320円（税込）
 - 販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）
 - 商品説明：
- 秋のおすすめはちみつ、コンフィチュール、季節限定の栗ペーストをギフトボックスに詰め合わせました。秋のギフトにおすすめです。
- ・【はちみつ】スペイン産 アーモンド 125g
 - ・はちみつペースト 栗 110g
 - ・はちみつコンフィチュール りんごシナモン 100g



<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

ミエラティエより栗のはちみつを使ったスイーツ2種

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！秋季限定

- 商品名：カシス ノワゼット ※画像右
- 価格：735円（税込）
- 販売期間：9月1日（金）～10月31日（火）
- 商品説明：

深みと香ばしさのある群馬県山栗はちみつを使用したヘーゼルナッツとカシスのマリアージュが楽しめる秋のプティガトー。ヘーゼルナッツの生地、ヘーゼルナッツクリーム、いちじくを加えたカシスマースを重ね、キャラメリゼしたヘーゼルナッツを上には飾りました。

★ポイント・・・ヘーゼルナッツクリーム、カシスマースに群馬県産山栗のはちみつを使っています。

定番人気

- 商品名：スケップモンブラン ※画像左
- 価格：735円（税込）
- 販売期間：通年
- 商品説明：

スケップ（藁で作った伝統的な巣箱のこと）をイメージした形が特徴のスケップ型モンブラン。

マロン生地、マロンクリーム、マロン煮にはシンプルなアカシアはちみつを使い、栗のまろやかな風味が引き立ちます。スポイトに入ったイタリア産くりのはちみつをかけると、ほろ苦いビターな香りが加わり、大人な味わいに。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・・・マロン生地、マロンクリーム、マロン煮にはハンガリー産アカシアはちみつ、スポイトにはイタリア産くりの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

■ラベイエ 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。ラベイエ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。



■ラベイエ 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 ラベイエ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、ラベイエの蜂蜜を
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>

ラベイエ オンラインショップ <https://shop.labeille.jp/>

ラベイエ 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

