

2023年10月25日
L'ABEILLE 株式会社

「さくらんぼとりんご」のはちみつや “かりん”をはちみつに漬けたマリナードも登場 冬のはちみつ&はちみつ食品

11月1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、「さくらんぼとりんご」のはちみつや“かりん”や“ゆず”を使ったはちみつ食品を11月1日（水）から数量限定で発売します。



■「さくらんぼとりんご」のはちみつや“ゆず”や“かりん”を使ったはちみつ食品

りんご、さくらんぼなど春の花々から採れる百花蜜「青森 さくらんぼとりんご」を数量限定で発売します。フルーティーでコクのある甘みとふくよかな花の香りが特徴です。

また、国産の西洋かりんをたっぷりのアカシアはちみつに漬けた「はちみつマリナード かりん」、味噌と国産ゆずにアカシアはちみつを加えた万能調味料「はちみつ味噌ディップ ゆず」も登場。はちみつとセットにして冬のギフトにおすすめです。

■はちみつコンフィチュールがリニューアル

人気のはちみつコンフィチュールが砂糖を一切使用せず、はちみつのみで甘み付けをしたレシピになり11月1日（水）からリニューアルします。国産ゆずのピールと果汁をたっぷりの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 ゆず（冬季限定）」、甘酸っぱい国産いちごをたっぷりのひまわりはちみつで煮詰めた「はちみつコンフィチュール いちご」、国産の甘夏、レモン、ゆずを使った「はちみつコンフィチュール 3種の柑橘」が登場します。

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

〒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

冬のおすすめ！さくらんぼとりんごのはちみつ



数量限定

- 商品名：【はちみつ】青森 さくらんぼとりんご
- 価格：125g 1,728 円、250g 3,186 円（税込）
- 販売期間：11 月 1 日（水）～ ※数量限定のため、なくなり次第終了
- 養蜂家：藤村典広氏
- 商品説明：

りんご、さくらんぼなど青森に咲く春の花々から採れる百花蜜。フルーティーでコクのある甘みとふくよかな花の香り。ストレートティーやバタートーストにたっぷりかけて、上品な風味を楽しんで。



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。

冬のおすすめ

- 商品名：【はちみつ】和歌山 冬青
- 価格：125g 1,728 円、250g 3,186 円（税込）
- 販売期間：通年
- 養蜂家：井森茂樹氏
- 商品説明：

冬青（そよご）は6月頃に白い小さな花を咲かせ、冬に可愛らしい赤い実をつけるモチノキ科の樹木。ほのかにキャラメルを思わせるコクと香りは、トースト、ミルクティーにぴったりの味わい。



日本養蜂家 井森茂樹氏

養蜂歴30年以上のベテラン養蜂家。自分が納得しない品質の蜂蜜は売らないことがあるほどの職人気質。和歌山県有田市でみかんとはぜの木の蜂蜜、紀の川市で冬青の蜂蜜を採蜜しています。

冬のおすすめ

- 商品名：【はちみつ】香川 曾保みかん
- 価格：125g 2,160 円、250g 3,996 円（税込）
- 販売期間：通年
- 養蜂家：吉田桂吾氏
- 商品説明：

香川県三豊市仁尾町にある「曾保」は、瀬戸内海に面した急斜面にみかん畑が広がります。日照時間が長いことから一年を通して温暖な気候のため、明治時代からみかんの栽培が盛んな地域です。ジューシーなみかんを思わせる甘さと爽やかな香り。紅茶やヨーグルトに合わせるとフルーティーな味わいに。



日本養蜂家 吉田桂吾氏

吉田さんは、養蜂歴50年以上の先代から養蜂を学び、5年目にして一人で500箱ものミツバチを管理している養蜂家。瀬戸内海に面した日当たりのよい山の斜面に広がる養蜂場では、春にみかんとはぜの木の蜂蜜、冬にびわの蜂蜜が採れます。

“ゆず”や“かりん”を使ったはちみつ食品



冬季限定

- 商品名：はちみつマリナード かりん
- 価格：240g 2,160円(税込)
- 販売期間：11月1日(水)～2024年1月31日(水)ごろ
- 商品説明：

国産の西洋かりんをたっぷりのアカシアはちみつに漬け込んだマリナードです。かりんの上品でやさしい香りが口いっぱいに広がります。紅茶やお湯、炭酸水などで3～4倍に割ってお召し上がりください。



冬のおすすめ

- 商品名：はちみつ味噌ディップ ゆず
- 価格：200g 1,944円(税込)
- 販売期間：11月1日(水)～2024年5月31日(金)ごろ
- 商品説明：

味噌と国産ゆずにブルガリア産アカシアのはちみつを加えた万能調味料。ゆずの爽やかな香りが広がります。大根煮にたっぷり塗って、ゆずの香りを楽しんで。焼きおにぎりや焼き鳥にたっぷりつけても。



冬のおすすめ

- 商品名：はちみつドリンク ゆず
 - 価格：350ml 2,268円(税込)
 - 販売期間：通年
 - 商品説明：
- 爽やかなゆずの香りがきいたはちみつドリンク。たっぷりのハンガリー産ファセリアはちみつと国産ゆず果汁を合わせました。寒い時期にはお湯で3～4倍に割って、ホットゆずドリンクにするのがおすすめです。



冬季限定セット

- 商品名：冬の贈り物 はちみつコンフィチュールギフトトリオ
 - 価格：5,076円(税込)
 - 販売期間：11月1日(水)～2024年1月31日(水)ごろ
 - 商品説明：
- 冬のおすすめはちみつ、冬季限定の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。冬のギフトにおすすめです。

- ・【はちみつ】青森産 さくらんぼとりんご 125g
- ・【はちみつ】和歌山産 冬青 125g
- ・はちみつコンフィチュール ゆず 115g



はちみつコンフィチュール リニューアル

砂糖や甘味料、添加物を一切使用しない、はちみつだけで甘み付けしたはちみつコンフィチュール。ラベユのはちみつの風味がしっかりと味わえるように11月1日からリニューアルします。

冬季限定

- 商品名：はちみつコンフィチュール ゆず
- 価格：115g 1,296円（税込）
- 販売期間：11月1日（水）～2024年1月31日（水）ごろ
- 商品説明：
国産ゆずのピールと果汁をたっぷりのブルガリア産アカシアはちみつだけで煮詰めました。ゆずの爽やかな酸味とほどよいほろ苦さが楽しめるフルーティーな味わい。トーストやヨーグルトに。そのままお湯に溶かしゆず茶としても楽しめます。
※ブルガリア産アカシアはちみつを60%以上使用しています。



定番

- 商品名：はちみつコンフィチュール いちご
- 価格：110g 1,296円、220g 2,376円（税込）
- 販売期間：11月1日（水）～ 通年 ※220gは12月発売予定
- 商品説明：
甘酸っぱい国産いちごをたっぷりのブルガリア産ひまわりはちみつで煮詰めました。ひまわりはちみつの甘みといちごの果肉がごろっと詰まったジューシーな味わい。ヨーグルトやトースト、パンケーキに。
※ブルガリア産ひまわりはちみつを20%以上使用しています。



定番

- 商品名：はちみつコンフィチュール 3種の柑橘
- 価格：110g 1,296円（税込）
- 販売期間：11月1日（水）～ 通年
- 商品説明：
国産の甘夏、レモン、ゆずのピールと果汁をたっぷりのブルガリア産アカシアはちみつで煮詰めました。
柑橘の爽やかな香りとほろ苦さが楽しめる大人な味わいのマーマレード。
トーストやヨーグルトにたっぷり添えてお召し上がりください。
※ブルガリア産アカシアはちみつを60%以上使用しています。



<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/>

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、新丸の内ビルディング、GINZA SIX、松屋銀座、麻布台ヒルズ（11/24OPEN 予定）、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

