

**アトリエうかい×L'ABEILLE（ラベユ）初コラボレーション
“花の名山”高尾山麓のはちみつを使った限定商品
大丸東京店の催事で10月26日（水）～11月1日（火）に期間限定販売
～アトリエうかい直営店舗でも一部の商品を個数限定で販売～**

東京・神奈川を中心にレストランや美術館などを展開する株式会社うかい（本社：東京都八王子市 以下「うかい」）の洋菓子店「アトリエうかい」は、はちみつ専門店「L'ABEILLE（ラベユ）」のはちみつを使用したスイーツを大丸東京店の催事で、10月26日（水）～11月1日（火）に期間限定販売します。また、「アトリエうかい」の直営店でも一部の商品を個数限定で販売します。



この度の大丸東京店の催事では、高尾山麓や八王子市内にある「L'ABEILLE（ラベユ）」養蜂場の「東京はちみつ」を使用した、クッキー・ドゥミセック（半生菓子）・プリンを販売します。「東京はちみつ」は、ミツバチがたくさんの花々から集めた百花蜜で、春・初夏・夏の3種類で季節の移ろいを楽しむことができます。はちみつのそれぞれの味わいや百花蜜の魅力を引き出した「アトリエうかい」のお菓子を、この機会にぜひ味わってください。

◆ 「大丸東京店」催事情報

- 期 間 ： 2022年10月26日（水）～11月1日（火）
- 住 所 ： 〒100-6701 東京都千代田区丸の内1-9-1 1F
- 電話 番号 ： 03-3212-8011（代表） ※商品のご予約、お取り置きなどは承っておりません。
- 営 業 時 間 ： 10:00～20:00

◆ コラボレーションの概要

1964年に東京・八王子の高尾山麓で創業店「うかい鳥山」をオープンして以来、うかいは素材にこだわり、それら本来の良さを最大限にいかすことを大切にしながら活動してきました。そのうかいの想いを受け継ぐ洋菓子店「アトリエうかい」では、素材を学ぶことを重要と捉え、素材ができる風土を体験しながら生産者様の想いを理解し、商品作りにかかっています。

この度、高尾山麓や八王子に養蜂場を有するはちみつ専門店「L'ABEILLE」と出会い、養蜂場見学や採蜜体験のなかで、ミツバチの自然共存活動や1,600種類を超える植物が存在する高尾の豊かな自然と歴史を知り、高尾山麓で採れたはちみつの魅力を引き出したお菓子を作りたいと考えました。そして、高尾山麓の自然に想いを馳せ、食べることや使うこと、身近な環境のことを多くの方に伝えたいと思いコラボレーションが実現しました。

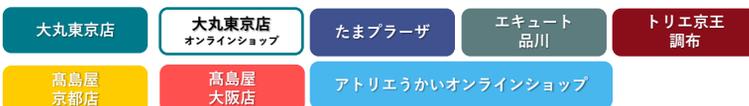
【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

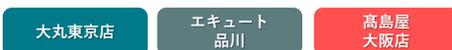
◆ 商品概要

**クッキーアソルティ コラボ限定パッケージ 1,600円（税込）**

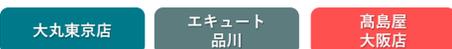
高尾の花々からミツバチが運んできた百花蜜の味わいを、ひとくちサイズのディアマンクッキーに凝縮しました。はちみつとはちみつカカオが入った小箱。さっくりとした食感、バターとはちみつが織りなす豊かな風味をお楽しみください。パッケージには、高尾の豊かな自然をイメージしたレリーフと、はちみつを想起させる柄や色合いを取り入れました。

**クッキーアソルティ はちみつ 900円（税込）**

春に採れる百花蜜と風味高いバターのハーモニーを楽しめるクッキー。軽やかな食感と共に広がるバターの風味と、繊細で透明感のあるはちみつのふくよかな甘さ。春のはちみつならではの華やかで淡い香りが、幸せの余韻を残します。

**クッキーアソルティ はちみつカカオ 900円（税込）**

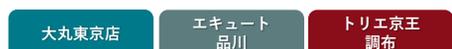
ウガンダ産のローカカオニブ（非加熱のカカオニブ）を使用。2種の百花蜜と、非加熱ならではのピュアなカカオの風味が互いに魅力を引き立て合う一品です。華やかで繊細な春の百花蜜と、豊かなコクを持つ夏の百花蜜をブレンドして奥行きのある味わいに仕立てました。

**クッキーアソルティ はちみつ紫芋 900円（税込）**

はちみつをたっぷり絡めた“大学いも”をイメージしたクッキー。上品な甘さの紫芋に、春と夏の百花蜜をブレンドして合わせることで、紫芋の味わいと共にはちみつの深い香りとお楽しみいただけます。表面には大学いもを思わせる香ばしい黒ゴマを飾りました。

**はちみつプリン 590円（税込）**

華やかに香るフランボワーズ&はちみつソースの上に、はちみつの風味際立つなめらかなプリンを重ねました。表面には、爽やかなはちみつレモンジュレがとろり。甘酸っぱいソースとジュレが、味わいに変化を生み出します。ソースとプリンには春の百花蜜を、ジュレには初夏の百花蜜を使用。はちみつ本来のおいしさを引き出す製法にこだわり抜いた一品です。



手のひらに寄り添う、ころんと丸い瓶に素材の味わいがぎゅっと詰まったプリン。手土産に最適なギフトボックスのご用意もあります。



※直営店舗でのお取り扱い商品については、変更になる可能性があります。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話:03-6459-1897 お問い合わせフォーム: <https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

商品概要



プティフル ミエル クッキーサンド&ドゥミセック

3,240円（税込）

それぞれに特徴的な風味を持つ3種の百花蜜に、ベリーや柑橘、マロンを掛け合わせ、レストランデセールのように贅沢な味わいのクッキーサンドとドゥミセックに仕立てました。それぞれに、はちみつの魅力が引き立つおいしさをご堪能ください。

大丸東京店

エキュート
品川

①⑧はちみつサンド

しっとりとした口どけのよいクッキーに、フルーティな初夏の百花蜜を使ったバタークリームをサンド。表面には艶やかなはちみつソースを飾りました。中央に忍ばせたはちみつのしっかりした味わいと、バタークリームのほどける食感が魅力です。白と黄色の花で表現しました。

②マドレーヌ マロン

コク豊かな夏の百花蜜を使用した生地に、ラム酒漬けのマロングラッセを包みしっとり焼き上げたマドレーヌ。栗のフォルムを象った、見た目にも秋を感じる一品です。焼き上がりにはちみつ香るシロップを染み込ませることで、香り高い余韻をお楽しみいただけます。

③⑥イチゴはちみつサンド

イチゴ味のしっとりとした口どけのクッキーに、イチゴのバタークリームをサンド。表面にはフリュイールージュジャムを飾りました。バタークリームにもジャムにも華やかな風味の春の百花蜜を加えることで、主役のイチゴをより一層引き立てます。甘い蜜に誘われるように、ミツバチも。

④フィナンシェ ミエル

焦がしバターが香ばしいフィナンシェに、花々しく香る春の百花蜜を合わせました。はちみつの味わいがダイレクトに伝わる一品です。表面にはとろりとなめらかな口どけのはちみつソースと、ハチの巣をイメージしたチョコレートを飾りました。

⑤マドレーヌ ミエル

口にした瞬間、春の百花蜜の優雅な香りが漂うマドレーヌ。生地にも、焼きあがりに染み込ませるシロップにもはちみつを使いました。中心部はふんわりしっとり、縁の部分はカリッと焼き上げることで、食感のコントラストもお楽しみいただけます。

⑦フィナンシェテアグリューム ミエル

はちみつを溶かしたフルーツティーの味わいを意識したフィナンシェ。紅茶風味の生地に、爽やかに香る初夏の百花蜜とオレンジジャムを使用したソースを重ねました。表面には甘酸っぱい柚子のパートドフリュイユを。幾重にも広がる香りと余韻が楽しめる、柑橘とはちみつのハーモニーが魅力の一品です。



※直営店舗でのお取り扱い商品については、変更になる可能性があります。

【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>

◆ L'ABEILLE (ラベイユ) 概要



世界12か国80種類以上のはちみつを取り揃えるはちみつ専門店。約70年以上前に愛媛の養蜂家として蜜柑のはちみつを採っていたという歴史からスタートし、今もなお、東京高尾山の山麓とその周辺で養蜂事業を続けています。また、近年、都市と自然環境との共生を目指して、都内や地方都市で広まっていった都市養蜂、ミツバチプロジェクトの多くに参画し、ミツバチが生き生きと生きていける環境を守る活動を支援しています。



東京はちみつとは

高尾山麓など、八王子市に広がるL'ABEILLE養蜂場のはちみつ。たくさんのお花から集められたはちみつは、季節ごとの味わいを楽しむことができます。

- ・春の花々：5月上旬頃までに咲く桜、菜の花、藤などの百花蜜
- ・初夏の花：5月～6月頃に咲くアカシア、トチ、ユリノキなどの百花蜜
- ・夏の花々：6月中旬～7月中旬頃に咲くクローバー、栗など花の百花蜜

◆ アトリエうかい概要

東京・神奈川を中心にレストランを展開するうかいグループの洋菓子店。レストランでの感動と余韻をご家庭でも味わっていただけるよう、「うかいの余韻をご家庭へ」をコンセプトに掲げて「旬の素材を最も美味しく提供する」というこだわりのもと、一つひとつ丁寧なお菓子作りを心がけています。



◆ アトリエうかいショップ一覧

- アトリエうかい たまプラーザ <https://www.ukai.co.jp/atelier/tamaplaza.html>
- アトリエうかい エキュート品川 <https://www.ukai.co.jp/atelier/shinagawa.html>
- アトリエうかい トリエ京王調布 <https://www.ukai.co.jp/atelier/chofu.html>
- アトリエうかい 高島屋京都店 <https://www.ukai.co.jp/atelier/kyoto.html>
- アトリエうかい 高島屋大阪店 <https://www.ukai.co.jp/atelier/osaka.html>
- アトリエうかい オンラインショップ <https://www.ukai-online.com/>

◆ アトリエうかい× L'ABEILLE特設サイト



「アトリエうかい」と「L'ABEILLE」が
“花の名山”高尾からお届けする8つのストーリー

ミツバチが、甘い花の蜜を求めて花から花へと舞い踊り受粉のお手伝いをしてきているように、洋菓子店「アトリエうかい」とはちみつ専門店「L'ABEILLE」を繋いでくれました。アトリエうかいのパティシエたちの養蜂場見学や採蜜体験、お菓子づくりの想いなどをオフィシャルサイトにて更新中！

https://www.ukai.co.jp/atelier_topics/labeille/

“花の都”高尾からお届けする
8つのストーリー

2 煎餅を せ日に	3 すべての人に 健康と福祉を	11 住み続けられる まちづくりを
12 つくる責任 つかう責任	13 気候変動に 適応する	15 陸の豊かさも 守ろう



【本件に関する報道関係者様からのお問い合わせ先】

株式会社うかい 広報 電話：03-6459-1897 お問い合わせフォーム：<https://www.ukai.co.jp/contact/press.html>