

production du région

生産地

味わい：あっさり

地域別 3種の食べ比べセット


個性的

**A**





Languedoc-Roussillon ラングドック＝ルシヨン

**Acacia**  
アカシア



繊細なフローラルの香り、クセの少ない甘さのはちみつです。  
食べ合せ：トースト、白カビチーズ、ドレッシング

**Romarin**  
ローズマリー



繊細なフローラルの香り、クセのないパンチのある甘さ、あと味にハーブ感があるはちみつです  
食べ合せ：トースト、紅茶、ハーブティー

**Tilleul**  
リンデン



シトラスの香り、ミントを感じるすっきりした甘さのはちみつです  
食べ合せ：紅茶、ハーブティー、白カビチーズ




**B**




Rhone-Alpes ローヌ＝アルプ

**Acacia**  
アカシア



繊細なフローラルの香り、クセの少ない甘さのはちみつです  
食べ合せ：トースト、白カビチーズ、ドレッシング



**Lavande**  
ラベンダー



フローラルの香り、リッチな甘さとバランスの良い酸味のはちみつです  
食べ合せ：ホットミルク、レモンドリンク、お菓子

**Sapin**  
モミの木



森林を感じさせる香り、樹液が凝縮された甘さのはちみつです  
食べ合せ：クロワッサン、パンケーキ、コーヒー

**C**



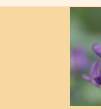

Champagne-Ardenne シャンパーニュ＝アルデンヌ

**Acacia**  
アカシア



繊細なフローラルの香り、クセの少ない甘さのはちみつです  
食べ合せ：トースト、白カビチーズ、ドレッシング

**Luzern**  
アルファルファ



クリーミーでスパイシーな味わいのはちみつです  
食べ合せ：トースト、紅茶、焼き菓子

**Tilleul**  
リンデン



シトラスの香り、ミントを感じるすっきりした甘さのはちみつです  
食べ合せ：紅茶、ハーブティー、白カビチーズ




**D**





Auvergne オーベルニュ

**Acacia**  
アカシア



繊細なフローラルの香り、クセの少ない甘さのはちみつです  
食べ合せ：トースト、白カビチーズ、ドレッシング

**Framboisier**  
ラズベリー



フルーティーな甘さのはちみつです  
食べ合せ：トースト、ミルクティー、ヨーグルト、

**Tilleul**  
リンデン



シトラスの香り、ミントを感じるすっきりした甘さのはちみつです  
食べ合せ：紅茶、ハーブティー、白カビチーズ




**E**




Alsace アルザス

**Acacia**  
アカシア



繊細なフローラルの香り、クセの少ない甘さのはちみつです  
食べ合せ：トースト、白カビチーズ、ドレッシング




**Tilleul**  
リンデン



シトラスの香り、ミントを感じるすっきりした甘さのはちみつです  
食べ合せ：紅茶、ハーブティー、白カビチーズ

**Sapin**  
モミの木




森林を感じさせる香り、樹液が凝縮された甘さのはちみつです  
食べ合せ：クロワッサン、パンケーキ、コーヒー

**F**




Provence-Alpes-Cote プロヴァンス＝アルプ＝コート・ダジュール


**Provence**  
プロヴァンス  
(百花蜜)



力強いハーブの香り、リッチな甘さのはちみつです  
食べ合せ：トースト、レモンドリンク、お菓子




**Lavande**  
ラベンダー



フローラルの香り、リッチな甘さとバランスの良い酸味のはちみつです  
食べ合せ：ホットミルク、レモンドリンク、お菓子

**Maquis**  
マキ  
(百花蜜)



スパイシーな甘さのはちみつです  
食べ合せ：クロワッサン、パンケーキ、お菓子