

報道関係者各位

2016年2月1日

能古島で作られる純粋はちみつ「NOCOHACHI~のこはち~」

×

テーマレストラン「レ・セレブリテ」シェフ森田

コラボはちみつスペシャルブレンドを新発売！

2月1日（月）からホテル日航福岡で88個限定発売



株式会社ホテル日航福岡（福岡市博多区・総支配人：戸村純三）は、2016年2月1日（月）から、能古島で作られる純粋はちみつ「NOCOHACHI~のこはち~」とテーマレストラン「レ・セレブリテ」とのコラボ商品の「NOCOHACHI × Les Celebrities Original Blend~ノコハチ×レ・セレブリテオリジナルブレンド~」をホテル日航福岡で限定販売いたします。

福岡市街からすぐ近くにある四季折々に様々な花が咲き誇り自然豊かな能古島で作られる純粋はちみつ「NOCOHACHI~のこはち~」をテーマレストラン「レ・セレブリテ」シェフ森田がスペシャルブレンドしました。口にすると、まず花々の香りに満たされ、そのあとに遅れて柑橘の爽やかな味わいが広がります。

香り豊かで甘みもあっさりとしていて格別の味わいです。ぜひご賞味下さい。  
また贈り物にぴったりの木箱入り 2 個セットもご用意しております。是非、お買いもとめください。

「NOCOHACHI〜のこはち〜」が美味しい理由は・・・

みつばちの行動範囲は約 2 kmと言われており、能古島内の巣箱から、街までの距離は 2 km 以上です。つまり、このみつばちたちは、この能古島でしか蜜を集めません。さらに無添加・非加熱で余分な加工はっさい行っていません。自然に近い状態でご賞味いただけます。

「レ・セレブリテ」シェフ森田の「NOCOHACHI〜のこはち〜」コラボ商品への思い・・・

最初は、こんな近くに、こんな素晴らしい自然に溢れた能古島という場所があったんだと、この出会いに心から感謝しました。輸入物が多く出回るハチミツ。以前はフランス産のものをレストランで使用していました。地元、福岡県能古島で無農薬栽培された柑橘の花々から採れるとても貴重なハチミツ。生産者の顔が見える環境、ミツバチが一生のうちに集めてくる蜜はデミスプーン 1 杯ほど、、、もう輸入物のハチミツを使う理由がなくなりました。  
ぜひ、1 度味わっていただきたいと思います。口にすると「身体に良いんだろうなあ」と自然に感じる、そんな味わいです。今回、ご協力いただいた生産者の方々の皆様の思いを引き継いで、料理を作りたいと思います。人と人との出会い、繋がりが自然と導いてくれました。出逢いに感謝します。

「NOCOHACHI〜のこはち〜」の美味しい食べ方・・・

まずはそのまま。そうすると自然とスプーンが 2 杯目に。今から出てくる能古島の柑橘類に回しかけて食べると最高に美味しいです。また、フロマーシュ、トマトのマリネやドレッシング、加熱せずに使用するのがお奨めです。  
詳細は下記の通りです。

【商品概要】

■商品名：NOCOHACHI × Les Celebrities Original Blend  
ノコハチ × レ・セレブリテ オリジナルブレンド

■価格：80g 1,400 円（\*木箱 2 個入り 2,600 円）

■発売日：2016 年 2 月 1 日（月）

◎ご購入方法：各レストラン・バー店頭、5F フィットネス、ホテル日航福岡ホームページ

<商品特長>

能古島で無農薬栽培された特産の甘夏やニューサマーオレンジなどの柑橘類の花から採れる 100% 能古島産の純粋はちみつ。かおり豊かでさっぱりしていて格別の味わい。国産ハチミツは国内市場の約 7% しか無いなかで希少価値のある地産食材である。

○お客様からのお問い合わせ：

ホテル日航福岡テーマレストラン「レ・セレブリテ」TEL：092-482-1163（代表）

**2階テーマレストラン「レ・セブリティ」****■営業時間：11：30～14：30・17：00～21：30 ■席数：56席（全席禁煙）**

フレンチレストラン「レ・セブリティ」。磨き抜かれた技と洗練された感性で仕上げられたキューイジーヌ。シェフ森田の思いがこもった一皿が特別な時間を彩ります。店内は小川フェレルによるインテリアデザインで、上品なパリの館を彷彿させる雰囲気演出。パリの街の石の色をイメージしたベージュ系の壁と天井、ロビーとのつながりを意識したパーゴラ天井に囲まれたインテリア。壁面のアートワークはパリのオペラ座を設計したフランスの建築家「シャルル・ガルニエ」による「ヌーベル・オペラ」の完成予想図であるが建築はなされていない。

**ホテル日航福岡について ■客室数：360 ■本館：地上14階、地下3階 ■新館：地上3階、地下2階**

ホテルチェーン「ニッコー・ホテルズ・インターナショナル（NH I）」の国内8番目のホテルとして1989年7月8日に福岡市博多区に開業。ホテル日航福岡は、JR博多駅(博多シティ)から徒歩3分、利便性に優れたロケーションに位置する博多の国際級ホテルです。ハイクオリティを意識した客室空間はワンランク上の上質な滞在をお約束いたします。また全8種のレストラン&バーでは、博多ならではの旬の食材にこだわったお料理と心温まるサービスでおもてなしいたします。このほか2,000名を収容できる国際会議から大規模なイベントに対応可能な大宴会場「都久志の間」をはじめ、お客様の目的やシーンに合わせお選びいただける大小12の宴会場をご用意しております。ヨーロッパのゴシック聖堂をモチーフとした、石材はヨーロッパの大聖堂で使用されているもので形造られている新館3階の「チャペル プリエール」。チャペル後方には挙式用としては、西日本最大級のフランス・ケルン社製のパイプオルガンを配し、1999年に完成しました。挙式のみならずコンサートにも対応できる他にはない本格的なチャペルをご用意しております。 <http://www.hotelnikko-fukuoka.com/>

**報道関係者各位からのお問い合わせ**

株式会社ホテル日航福岡営業部マーケティング課 TEL:092-482-1119（直通） FAX:092-482-3409

〒812-0011 福岡市博多区博多駅前2-18-25

西原綾子 [nishihara.a@hnf.co.jp](mailto:nishihara.a@hnf.co.jp) 望月宏 [mochizuki.h@hnf.co.jp](mailto:mochizuki.h@hnf.co.jp)