

報道関係各位

8月3日はハチミツの日！

～「自由が丘森林化計画」プロジェクトに参加、エコ&地域貢献を目指します～  
**自由が丘産ハチミツを使用した、「丘ばちスイーツ」登場！**

<8月3日(月)START！>

5周年を迎え、さらに華麗で上質な施設へリニューアルオープンしたスイーツのフードテーマパーク「自由が丘スイーツフォレスト」は、自由が丘の街に緑を増やす環境活動「自由が丘森林化計画」の一環として自由が丘商店街振興組合が取り組む「丘ばちプロジェクト」に参加し、自由が丘で採蜜されたハチミツを使用したオリジナル限定スイーツを限定販売します。

今春より自由が丘商店街振興組合は自由が丘の街全体を緑化しCO2削減を目指し、自由が丘の街の真ん中でミツバチを育て始めました。当初約4万匹からスタートし順調に育てられ、現在では約11万匹にまで増え、定期的に採蜜活動されるまでになりました。

「自由が丘スイーツフォレスト」はこの環境活動に賛同し、「丘ばちプロジェクト」で採れたハチミツを使用したオリジナルスイーツを開発、「8月3日ハチミツの日」に販売することとなりました。他にも『スイーツの街・自由が丘』として、老舗店「亀屋万年堂」「モンブラン」も参加。参加店舗はサポーターとして協賛し、自由が丘の街が取り組むエコ活動に連携してまいります。



【「ハチミツの日」とは・・・】1985年(昭和60年)に全日本はちみつ協同組合と日本養蜂はちみつ協会が制定し、日本記念日協会にも認定された記念日。8(はち)3(みつ)の語呂あわせ。

パティスリー アンファンズ  
 「丘ばちプリン」630円(税込)  
 スイーツフォレスト限定 1日10個限定



自由が丘産ハチミツに  
 こだわり抜いた、  
 優しい甘みと香りのプリン

自由が丘で採れたハチミツの甘みを存分に生かすため、砂糖は一切使用せず、ハチミツのみで甘みを加え、たっぷりのバニラビーンズを加え、とろけるような滑らかな口どけに仕上げました。

カaramelソースもハチミツを焦がして作り、とことん

“ハチミツ”にこだわり抜きました。

自由が丘産ハチミツの自然な優しい甘みと香りをお楽しみいただきたい、新たな“自由が丘スイーツ”の誕生です。

フルベジ

「ハチミツレモンのパウンドケーキ」1500円(税込)  
 スイーツフォレスト限定 販売個数限定数の可能性あり

自由が丘産ハチミツの香りの余韻と深い味わいが  
 堪能できる、おもたせにもぴったりなケーキ



自由が丘産のハチミツと自家製レモンのコンフィ(砂糖漬け)でしっとり焼き上げました。生地にはコクのあるハチミツを練りこみ、仕上げには軽やかな香りのハチミツをたっぷり塗って仕上げ、自然の恵みだからこそ味わい

の異なる2種のハチミツを使い分け、ハチミツの魅力を最大限に引き出しました。

香りの余韻が印象的な自由が丘産ハチミツと、相性抜群のレモンのコンビネーションをお楽しみいただけます。

**「自由が丘スイーツフォレスト」はエコ活動に積極的に取り組んでいます**

今回の「丘ばちスイーツ」の他、食器を使い捨てから陶器への変更や、“エコ・サービス”や“エコ・スイーツ”など新たな取り組みにも挑戦しています。



**施設概要**

住所: 東京都目黒区緑が丘2-25-7「ラ・クール自由が丘」1F~3F

営業時間: 「スイーツの森」ゾーン/10:00~20:00(元旦を除く、年中無休)「スイーツセレクト」ゾーン/店舗により異なる

アクセス: 東急東横線大井町線「自由が丘」駅南口から徒歩約5分 HP: <http://www.sweets-forest.com>

「自由が丘スイーツフォレスト」お客様お問い合わせ電話番号 03-5731-6600

本件に関するお問い合わせ「自由が丘スイーツフォレスト」プロモーション担当  
 ピーアールコンビナート株式会社 井上・小松 TEL.03-3263-5621 / FAX.03-3263-5623