

蜜蜂通訊

杉養蜂園的歷史

非常感謝大家一直以來對杉養蜂園的愛護與照顧。

杉養蜂園是一家致力於與健康相關的一切事宜的養蜂家企業。

在這裡介紹一下我們公司的思念、歷史、企業活動和商品，

如果能讀到最後就不勝感激。

 株式会社 杉養蜂園
SUGI BEE GARDEN



杉養蜂園的歷史

開始，從三個蜂巢箱開始

西元1946年，距今超過70年前，杉養蜂園誕生於九州的熊本。創立人杉武男一頭栽入養蜂世界時，僅靠著三個蜂巢箱起家。

“正因熊本的氣候溫暖，全年都有花卉綻開，能孕育出日本第一的蜂蜜”杉武男因著這份想法，下定決心製作出令顧客滿意的優質商品。從飼養蜜蜂到採取蜂蜜的方法，在多次的操作失敗下仍不斷研究，絕不偷工減料，終而得出符合自己標準的方法。



杉養蜂園的思念



堅持手工作業

創業當時的想法至今仍被杉養蜂園的養蜂人一脈相承，現在蜜蜂的飼養群數成為了日本第一。

在這期間，為了追求自然產生的美味，我們一直堅持手工製作。決不著急從自然和風土中產生的蜂產品，而是講究手工、認真地生產。

以養蜂人的自豪和嚴格的質量標準，持續保持高安全性。即使時代變了也不會改變，一直傳承下來的MARUSU  標誌是質量的證明。

產品介紹

～種類豐富，共9種～



柚子蜜

是最受歡迎的產品。
柚子中含有的檸檬酸，可以刷新忙碌的每一天。



巨峰葡萄&蜂蜜

巨峰的酸甜與蜂蜜的溫柔甜美完美匹配。也推薦澆在香草冰淇淋上。



藍莓&蜂蜜

作為酸奶醬很好用！也可以用冷水稀釋後做成飲料。藍莓的酸味和蜂蜜的甜味的絕妙配合。



芒果&蜂蜜

飽受過多陽光滋養的芒果搭配蜂蜜。
可以再將酸奶和牛奶混合製成印度芒果酸奶。



蜂蜜檸檬

清爽的酸甜，推薦用於飲品。以碳酸水稀釋就可以做成美味的飲料。



蘋果&蜂蜜

請享受青蘋果清爽的酸味。



紅桑子&蜂蜜

蜂蜜加上作為減肥食品備受矚目的紅桑子。



針葉櫻桃&蜂蜜

針葉櫻桃中的維生素c支持健康和美容。



楓糖&蜂蜜

它具有的風味和濃郁的味道，非常適合吐司。

果汁蜜的享受方法

享受兌開的樂趣！

- 以熱水或熱牛奶兌開。
- 以涼水或碳酸水兌開之後，用於補充水分。
- 做成嗨棒。



享受混合的樂趣！

- 混合在酸奶裡。
- 代替咖啡或紅茶中的糖。



享受淋上去的樂趣！

- 淋在麵包或鬆餅上。
- 淋在蛋糕或冰淇淋上。
- 淋在刨冰上。

