

蜜蜂通訊

～醋篇～

7月号 vol. 29

非常感謝大家一直以來對杉養蜂園的愛護與照顧。

我們會定期給顧客發送客戶反饋和產品信息，

以便能夠繼續使用。

我們希望能幫上忙。



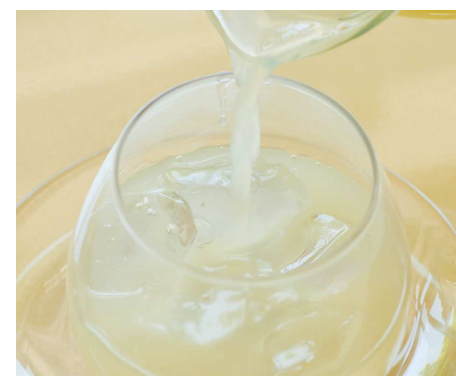


蜂蜜蘋果醋(添加蜂王漿)

以蘋果榨汁為原料的芳醇風味的蘋果醋和杉養蜂園精選的蜂蜜混合而成的“蜂蜜和蘋果醋”，再加入了作為營養寶庫而聞名的蜂王漿。對每天的健康習慣請務必使用。

《美味享用的方法》

- 可以直接作為沙拉醬使用
- 用牛奶稀釋4到5倍，就可以做成酸奶風味
- 用水稀釋4到5倍後，再加冰塊
- 放入燒酒或威士忌中，就可以製作手工雞尾酒



蜂蜜蘋果醋 (添加蜂王漿)



蜂蜜蘋果醋

以蘋果榨汁為原料的香醇風味的蘋果醋和杉養蜂園精選的蜂蜜，以講究味道的原創比例混合而成。不僅對家庭的輕鬆健康習慣非常有用，而且對於日常烹飪也非常有用。

蜂蜜醋飲料

材料(1人份)

- 蜂蜜蘋果醋 20cc
- 碳酸水 100cc
- 個人喜好的水果 . . 視杯子大小適度調整用量
- 薄荷葉,檸檬 適量

製作方法

- ① 將切至適合食用尺寸的水果、蜂蜜以及蘋果醋一同放到杯子裡。
- ② 將碳酸水加到杯子裡,再使用攪拌棒攪拌均勻,可以根據個人喜好加入檸檬薄片或是薄荷葉。



用蜂蜜和醋熬過夏天！ 協同作用

在高溫潮濕的夏天，室內外激烈的溫差也會襲擊身體。為了不輸給如此嚴酷的狀況，關鍵詞是以健康力而聞名的“蜂蜜”和“醋”。將2個加法運算的效果，請用於塑造不輸給夏天的身體。

“醋”和“蜂蜜”在體內呈鹼性，因此對保持身體健康很有用。

“醋”和“蜂蜜”通常都是酸性的，但一旦被攝入人體內，就具有用鹼性中和身體內部的作用。如果是為了維持健康而進行步行和鍛煉等運動的人，或者平時很難消除疲勞的人，身體容易變成酸性，因此如果這些人食用中和鹼性的食品“醋”和“蜂蜜”的話，有助於恢復疲勞。



● 醋中含有令人高興的成分

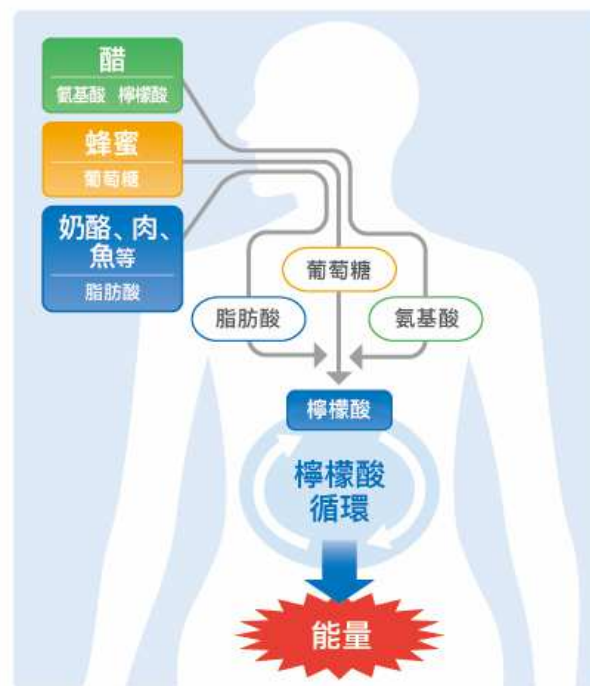
醋酸有抑制脂肪蓄積的減肥支持作用。

檸檬酸具有將體內脂肪轉化為能量進行消耗的作用。

氨基酸具有加快恢復疲勞速度的作用。

用檸檬酸循環對抗夏季熱疲勞的措施

我們的身體通過稱為“檸檬酸循環”的機制從葡萄糖中產生能量。檸檬酸可以說是生命活動中不可缺少的能量所必需的成分。



作為健康和美容的伙伴，把醋融入每天的習慣吧

烹飪時用上醋

感覺精疲力竭時，請一定要在料理中用上醋吧！醋能夠有效地重新補充身體的能量來源之一糖原，支持心情愉快的每一天。此外，據說在菜單中添加使用醋的食物和飲料的話，飯後的數值上升會變得平穩。



通過持續攝取醋，身體會變得清爽。
是對美容也很好的女性的伙伴。

據說通過每天持續攝取醋，對在意的小肚子也起作用。並且，豐富的氨基酸成為骨膠原的原料，能提高皮膚的彈性和滋潤！此外，胱氨酸這種成分也是保持皮膚美麗不可缺少的成分。

