

みつばちNews Letter

～果汁入りはちみつ マープルハニー編～

いつもお世話になりありがとうございます。

杉養蜂園の商品情報やお客様のお声を

定期的に発信させていただきます。

お役立ていただけましたら幸いです。



メープルハニーは、メープルシロップと蜂蜜で、 風味とコクのある甘さが人気です。

メープルシロップとは

メープルシロップとは、ミネラルを多く含むカエデの樹液を煮詰めた自然由来のシロップです。

カラダに欠かせないミネラルが豊富

カリウム：むくみの解消や新陳代謝アップ

マグネシウム：血糖値の正常化や血圧調整

亜鉛：タンパク質や糖質の代謝

ミネラルは人間の臓器や細胞の活動をサポートしたり歯や骨のもとになったりといったとても重要なはたらきがあり、生きていくうえで欠かせない成分です。

オススメの利用方法

パンやホットケーキにつけてお召し上がりください。また、ホットミルクやコーヒー・紅茶の砂糖代わりとしてもお楽しみいただけます。



ホットミルクにはお好みでシナモンを加えて。
心も体も温まります。

メープルハニーを使った 簡単レシピ♪



みたらし餅

◆材料（1人分）

・もち	4個
・醤油	大さじ3
・水	100CC
・メープルハニー	60~80g
・片栗粉	10g

◆作り方

1. もちはトースターなどでこんがり焼いておく。
2. 小鍋に片栗粉を水で溶いて、その後メープルハニー、醤油を入れてよく混ぜ合わせる。
中火でよく混ぜながらとろみがつくまで加熱する。
器に1を盛り、2をかける。