

# 蜜蜂通讯

~ 果汁蜜 枫糖&蜂蜜篇 ~

非常感谢大家一直以来对杉养蜂园的爱护与照顾。

我们会定期给顾客发送客户反馈和产品信息，

以便能够继续使用。我们希望能帮上忙。



## 枫糖&蜂蜜以枫糖和蜂蜜为制成的，以其风味和浓郁的甜味而广受欢迎。

### 有关枫糖浆

枫糖浆是将富含矿物质的枫树液煮成的自然来源的糖浆。

### 关于枫糖浆中所含的矿物质

**钾：**消除浮肿和提高新陈代谢

**镁：**血糖正常化和调整血压

**锌：**蛋白质和糖分的代谢

矿物质具有非常重要的功能，如支持人体器官和细胞的活动，成为牙齿和骨骼的基础，是生命不可缺少的组成部分。

### 推荐的利用方法

请与面包或煎饼一起享用。另外，也可以替代砂糖加入热牛奶、咖啡以及红茶中。



热牛奶可以根据自己的喜好加入肉桂。  
身心都能得到温暖。

# 使用枫糖&蜂蜜的简单食谱



## 日式酱油年糕团

### ◆ 材料 (2人份)

· 年糕	4个
· 酱油	3大汤匙
· 水	100cc
· 枫糖&蜂蜜	60~80g
· 淀粉	10g

### ◆ 制作方法

- 1.用烤箱将年糕烤至微焦。
- 2.小锅内放入淀粉用水溶开,然后加入枫糖&蜂蜜、酱油充分搅拌。用中火一边加热一边搅拌直到变稠。在餐具内放上1,并淋上2。