

蜜蜂通訊

～果汁蜜 楓糖&蜂蜜篇～

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。



楓糖&蜂蜜以楓糖和蜂蜜為製成的，以其風味和濃郁的甜味而廣受歡迎。

有關楓糖漿

楓糖漿是將富含礦物質的楓樹液煮成的自然來源的糖漿。

關於楓糖漿中所含的礦物質

鉀：消除浮腫和提高新陳代謝

鎂：血糖正常化和調整血壓

鋅：蛋白質和糖分的代謝

礦物質具有非常重要的功能，如支持人體器官和細胞的活動，成為牙齒和骨骼的基礎，是生命不可缺少的組成部分。

推薦的利用方法

請與麵包或煎餅一起享用。另外，也可以替代砂糖加入熱牛奶、咖啡以及紅茶中。



熱牛奶可以根據自己的喜好加入肉桂。

身心都能得到溫暖。

使用楓糖&蜂蜜的簡單食譜



日式醬油年糕糰

◆ 材料 (2人份)

• 年糕	4個
• 醬油	3大湯匙
• 水	100cc
• 楓糖&蜂蜜	60 ~ 80g
• 澱粉	10g

◆ 製作方法

- 1.用烤箱將年糕烤至微焦。
- 2.小鍋內放入澱粉用水溶開,然後加入楓糖&蜂蜜、醬油充分攪拌。用中火一邊加熱一邊攪拌直到變稠。在餐具內放上1,並淋上2。