

# みつばちNews Letter

～漬け蜜 しょうが漬け編～

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。



杉養蜂園のしょうが漬けは、  
一瓶一瓶、手仕事で漬け込んでいます。

一つ一つ丁寧に皮をむいたしょうがを、  
杉養蜂園自慢のはちみつに漬け込みました。  
素材の選別から漬け込みまで、  
全て手仕事にこだわって自社工場で丁寧に  
つくりあげた逸品です。

## しょうが漬けの特徴

スーパーフードといわれる、しょうがの驚きのパワー！



しょうがは寒い日を過ごしやすくする働きに加え、健康力もサポートしてくれる食材です。

はちみつを加えると、さらなるパワーを発揮！



はちみつは、人の体内における重要なエネルギー源として瞬時に活用され、しょうがと相加効果を発揮します。

ドリンクやお料理など、楽しみ方いろいろ！



お湯で割ったり、お料理に使ったりと、使い方いろいろです。  
もちろん、しょうがはそのままでも美味しくお召し上がりいただけます。



850gと280gの2サイズ

# しょうが漬けを使った簡単レシピ



## ジンジャーココア

### ● 材料 (2人分)

- ・熱湯 200ml
- ・純ココア 小さじ2
- ・しょうが漬けの蜜 大さじ1
- ・しょうが漬けのしょうが 3枚

### ● 作り方

1. 純ココアとしょうが漬けの蜜をカップに入れる。
2. 熱湯を大さじ1注ぎ、ペースト状になるまでよく練る。
3. 熱湯を注いでよくかき混ぜ、しょうが漬けのしょうがを加えて完成。



## 卵ときのこのしょうがスープ

### ● 材料 (2人分)

- ・鶏がらスープ 2カップ
- ・卵 1個
- ・お好きなきのこ 50g程度
- ・薄口しょうゆ 大さじ1
- ・しょうが漬け 小さじ1
- ・しょうが漬けのしょうが 10枚
- ・小口ネギ 適量

### ● 作り方

1. 鍋に鶏がらスープと薄口しょうゆ、しょうが漬け、しょうが漬けのしょうが、キノコを加えひと煮立ちさせる。
2. 溶き卵を加え火を止め、最後にネギを散らし完成。