

みつばちNews Letter

～漬け蜜 梅みつ編～

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

定期的にご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。



 株式会社 杉養蜂園
SUGI BEE GARDEN

熊本県の自社梅園でまるまると実った梅を収穫、
杉養蜂園が厳選したはちみつに一瓶人瓶漬け込んだ逸品です。



みつばちによる花粉交配

杉養蜂園の自社梅園（熊本県菊鹿町）では、南高（なんこう）梅と鶯宿（おうしゅく）梅を中心に、
約2.5ヘクタールの土地に約600本の梅の木を育てています。



梅みつについて



梅に含まれるクエン酸には、
疲労回復効果があると言われています。



瓶入り850gと280gの2種類をご用意しています。
日常使いや贈りもの等、用途に合わせてお選びください。



漬け蜜シリーズには、品質保全のために
「りんご酢」を使用しています。そのため
甘すぎずさっぱりとした味わいをお楽しみ
いただけます。

炭酸水やお水またはお湯で、4～5倍に
割ってお召し上がりください。



梅みつを使った簡単レシピ



さっぱり、爽やか！梅みつゼリー！



● 材料（2人分）

- | | |
|--------|-------|
| ・梅みつ | 大さじ9 |
| ・漬け梅の実 | 4～5個 |
| ・水 | 340cc |
| ・板ゼラチン | 8g |



● 作り方

- 1.板ゼラチンは冷水にしばらくつけて戻しておく。
- 2.鍋に梅みつ(蜜のみ)と水を加え、弱火にかけ、よく溶かし混ぜる。沸騰する前に火を止め、1のゼラチンを水気を絞って加え、余熱で完全に溶かす。
- 3.2の鍋底を氷水で冷やして粗熱を取り、ゼリーカップに注いで、一つずつ梅の実を入れたら冷蔵庫で冷やし固める。
- 4.盛り付ける際は、ボウルに40℃程度の湯を張り、ゼリー型の外側を数秒間浸けて少し温めたらお皿にひっくり返して、そっと揺らすように動かして型から外すと良い。

