

蜜蜂通讯

~ 蜜渍 蜂蜜渍梅子篇 ~

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。



这是将在熊本县自家梅园采摘的成熟梅子，在杉养蜂园精选的蜂蜜中一瓶瓶地腌制出来的精品。



由蜜蜂交配花粉

在杉养蜂园的自家梅园（位于熊本县菊鹿町），在约2.5公顷的土地上以南高梅和莺宿梅为主在培育600多棵梅树。



关于蜂蜜渍梅子



据说梅子中所含有的柠檬酸具有恢复疲劳的作用。



准备了瓶装850g和280g两种。
日常使用或礼物等，请根据用途进行选择。



蜂蜜渍系列产品含有苹果醋以保证其保存质素。
因此，可以享受清爽的味道而不会太甜。
请用碳酸水、水或热水稀释4至5倍享用。



使用蜂蜜渍梅子的简单食谱



清爽！蜂蜜渍梅子果冻！

● 材料 (2人份)

- 蜂蜜渍梅子 9大汤匙
- 渍梅子果实 4~5个
- 水 340cc
- 明胶片 8g



● 制作方法

1. 明胶片先泡冷水使其变成液状。
2. 锅中加入「蜂蜜渍梅子(只取蜂蜜)」和水,开小火使其充分溶解与混合。在沸腾之前关火,将步骤1的明胶片的水分沥干,以余热使其完全溶解。
3. 以冰水冷却2的锅底,放凉之后倒入果冻杯中,每杯放入一个梅子后放进冰箱冷藏,使其凝固。
4. 装盘时,可在碗中放入约40°C的热水,果冻杯子外侧浸泡热水数秒后,就可倒扣在盘子上,轻轻地晃动果冻即可简单倒出。

