

蜜蜂通訊

～ 蜜漬 蜂蜜漬梅子篇 ～

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。



這是將在熊本縣自家梅園採摘的成熟梅子，在杉養蜂園精選的蜂蜜中一瓶瓶地醃製出來的精品。



由蜜蜂交配花粉

在杉養蜂園的自家梅園（位於熊本縣菊鹿町），在約2.5公頃的土地上以南高梅和鶯宿梅為主在培育600多棵梅樹。



關於蜂蜜漬梅子



據說梅子中所含有的檸檬酸
具有恢復疲勞的作用。



準備了瓶裝850g和280g兩種。
日常使用或禮物等，請根據用途進行選擇。



蜂蜜漬系列產品含有蘋果醋以保證其保存質素。
因此，可以享受清爽的味道而不會太甜。
請用碳酸水、水或熱水稀釋 4 至 5 倍享用。



使用蜂蜜漬梅子的簡單食譜



清爽！蜂蜜漬梅子果凍！

●材料（2人份）

- | | |
|---------|-------|
| • 蜂蜜漬梅子 | 9大湯匙 |
| • 漬梅子果實 | 4～5個 |
| • 水 | 340cc |
| • 明膠片 | 8g |



●製作方法

1. 明膠片先泡冷水使其變成液狀。
2. 鍋中加入「蜂蜜漬梅子(只取蜂蜜)」和水,開小火使其充分溶解與混合。在沸騰之前關火,將步驟1的明膠片的水分瀝乾,以餘熱使其完全溶解。
3. 以冰水冷卻2的鍋底,放涼之後倒入果凍杯中,每杯放入一個梅子後放進冰箱冷藏,使其凝固。
4. 裝盤時,可在碗中放入約40℃的熱水,果凍杯子外側浸泡熱水數秒後,就可倒扣在盤子上,輕輕地晃動果凍即可簡單倒出。

