

みつばちNews Letter

～漬け蜜 バーモント酢大豆編～



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。

 株式会社 杉養蜂園
SUGI BEE GARDEN

バーモント酢大豆の特徴



バーモント健康法をヒントに商品化

アメリカのバーモント州は長寿が多いことで知られています。このバーモント州では、リンゴ酢とはちみつを合わせたものを飲んだり、料理に使用したりする習慣があるそうです。このバーモント州に伝わる、りんご酢と蜂蜜を用いた「バーモント健康法」をヒントに、「畑のお肉」といわれる大豆を自慢の蜂蜜とりんご酢で漬け込んだオリジナル商品です。



大豆パワー

大豆には必須アミノ酸を含む良質なタンパク質をはじめ、様々な栄養素や健康成分がバランスよく含まれています。



ご利用方法

一日20から30粒の量をお召し上がりください。
サラダにかけるのもおすすめです。

バーモンド酢大豆を使った絶品レシピ♪

～ バーモンド酢大豆と真鯛のカルパッチョ ～

● 材料 (2人分)

- ・ 鯛の刺身 6～8切れ
- ・ 大根 約4cm長さ
- ・ ベビーリーフ 少々
- ・ 大葉・紅たで 各少々
- ・ オリーブオイル 大さじ1
- ・ 塩 適量
- ・ バーモンド酢大豆 約10粒
- ・ バーモンド酢(酢大豆の漬け酢) 大さじ1

● 作り方

1. 器に、千切りにした大根とベビーリーフを敷いて、鯛の刺身をのせます。
2. 刻んだ大葉と、あれば紅たでをのせ、酢大豆を散らす。
3. バーモンド酢とオリーブオイルをかけて、塩をふる。お好みで醤油少々をかけても。



美味しい！ヘルシー！