

蜜蜂通讯

~ 蜜渍 佛蒙特醋黄豆篇 ~



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。

 株式会社 杉養蜂園
SUGI BEE GARDEN

佛蒙特醋黄豆的特点



从佛蒙特健康法得到启发商品化

美国佛蒙特州以长寿多而闻名。据说佛蒙特州有喝苹果醋和蜂蜜混合而成的饮料，或者做饭用的习惯。以佛蒙特州流传的苹果醋和蜂蜜的“佛蒙特健康法”为灵感，用严选的蜂蜜和苹果醋腌制被称为“田地里的肉”的黄豆而成的原创商品。



黄豆的力量

黄豆以含有必需氨基酸的优质蛋白质为首，均衡地含有各种营养素和健康成分。



使用方法

请一天吃20到30粒。也推荐浇在沙拉上。

用佛蒙特醋黄豆制作的绝品食谱 ♪

～佛蒙特醋黄豆与真鲷生鱼片～

●材料 (*2人份)

- | | |
|------------------|-------|
| · 鲷鱼生鱼片 | 6-8片 |
| · 萝卜 | 约4cm长 |
| · 综合嫩叶生菜 | 少量 |
| · 紫苏叶、红蓼 | 少量 |
| · 橄榄油 | 15g |
| · 盐 | 适量 |
| · 佛蒙特醋黄豆 | 约10粒 |
| · 佛蒙特醋(腌渍醋渍黄豆的醋) | 15g |

●制作方法

1. 在餐盘上铺上切丝萝卜与综合嫩叶生菜,在放上鲷鱼生鱼片。
2. 放上切碎的紫苏叶,有红蓼的话就一起放上去,然后撒上醋渍黄豆。
3. 淋上佛蒙特醋和橄榄油,撒上盐巴。也可以依照自己的喜好淋上少许酱油。



好吃！健康！