

蜜蜂通訊

～蜜漬 佛蒙特醋黃豆篇～



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。

 株式会社 杉養蜂園
SUGI BEE GARDEN

佛蒙特醋黃豆的特點



從佛蒙特健康法得到啟發商品化

美國佛蒙特州以長壽多而聞名。

據說佛蒙特州有喝蘋果醋和蜂蜜混合而成的飲料，或者做飯用的習慣。

以佛蒙特州流傳的蘋果醋和蜂蜜的“佛蒙特健康法”為靈感，用嚴選的蜂蜜和蘋果醋醃製被稱為“田地裡的肉”的黃豆而成的原創商品。



黃豆的力量

黃豆以含有必需氨基酸的優質蛋白質為首，均衡地含有各種營養素和健康成分。



800g



400g

使用方法

請一天吃20到30粒。也推薦澆在沙拉上。

用佛蒙特醋黃豆製作的絕品食譜 ♪

～佛蒙特醋黃豆與真鯛生魚片～

●材料 (*2人份)

- ・ 鯛魚生魚片 6-8片
- ・ 蘿蔔 約4cm長
- ・ 綜合嫩葉生菜 少量
- ・ 紫蘇葉、紅蓼 少量
- ・ 橄欖油 15g
- ・ 鹽 適量
- ・ 佛蒙特醋黃豆 約10粒
- ・ 佛蒙特醋(醃漬醋漬黃豆的醋) 15g

●製作方法

- 1.在餐盤上鋪上切絲蘿蔔與綜合嫩葉生菜,在放上鯛魚生魚片。
- 2.放上切碎的紫蘇葉,有紅蓼的話就一起放上去,然後撒上醋漬黃豆。
- 3.淋上佛蒙特醋和橄欖油,撒上鹽巴。也可以依照自己的喜好淋上少許醬油。



好吃！健康！