

# みつばち News Letter

～漬け蜜編～

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。



## 杉養蜂園の漬け蜜

一瓶一瓶手仕事で漬け込んだ自慢の一品です。  
自然の恵みをいっぱい受けて育った果実などを、杉養蜂園自慢のはちみつに漬け込みました。  
はちみつに漬け込むと、食材のエキスが染み出してきて、芳醇な味わいになります。



杉養蜂園の自社梅園（熊本県菊鹿町）では、南高（なんこう）梅と鶯宿（おうしゅく）梅を中心に、約2.5ヘクタールの土地に約600本の梅の木を育てています。みつばちによる花粉交配で、毎年大粒の実を付けています。

一つ一つ丁寧に皮をむいたしょうがを、杉養蜂園自慢のはちみつに漬け込みました。素材の選別から漬け込みまで、全て手仕事にこだわって自社工場で丁寧に作りあげています。

# 商品のご紹介

## しょうが漬け

容量：850g



豚の生姜焼き

一つ一つ丁寧に皮をむいたしょうがを、杉養蜂園自慢のはちみつに漬け込みました。素材の選別から漬け込みまで、全て手仕事にこだわって自社工場で丁寧に作りあげた逸品です。

## 梅みつ

容量：850g



爽やか梅みつスカッシュ

熊本県の自社梅園でまるまると実った梅を収穫、杉養蜂園が厳選したはちみつに一瓶一瓶漬け込んだ逸品です。

## ご利用方法

炭酸水やお水またはお湯で、4~5倍に割ってお召し上がりください。  
漬け込んだしょうがや梅も、お召し上がりいただけます。

しょうが漬け、梅みつともに、お手軽にご利用いただける280gの小さいサイズのご用意もございます。詳しくは、弊社HPをご覧ください。

漬け蜜の  
紹介ページは  
こちらから



# 商品のご紹介

## 高麗人參蜂蜜漬6年根

容量：1,480g



(生ローヤルゼリー10g添加)

健康成分たっぷりの高麗人參を自慢のはちみつに長期間じっくりと漬け込みました。多くの栄養素を含むローヤルゼリーも入って、日々の活力をサポートします。

### ご利用方法

ローヤルゼリーの成分は熱に弱いので、お湯ではなく、お水で4~5倍に割ってお召し上がりください。  
高麗人參は、刻んでチャーハンなどに混ぜてお召し上がりください。

お手軽にご利用いただける280gの小さいサイズのご用意もございます。  
詳しくは、弊社HPをご覧ください。

## かりん蜜

容量：280g



かりんは、のどの炎症緩和や咳止めに効果的なことはよく知られていますが、風邪の予防や免疫アップにも効果があるとされています。

### ご利用方法

炭酸水やお水またはお湯で、4~5倍に割ってお召し上がりください。

漬け蜜の  
紹介ページは  
こちらから

