

蜜蜂通訊

～蜜漬篇～

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。



杉養蜂園的蜜漬

每一瓶都採手工醃漬，也是我們很自豪的產品。
我們使用杉養蜂園嚴選的蜂蜜來醃漬接受大自然恩惠培育而成的果實。
在經過蜂蜜醃漬過後，食材的精華也整個滲透到蜂蜜之中，創造出芳醇的滋味。



在杉養蜂園的自家梅園（熊本縣菊鹿町）以南高梅和鶯宿梅為中心，在約2.5公頃的土地上種植著約600棵梅樹。透過蜜蜂進行花粉交配，每年結大粒的果實。

將一個一個小心剝皮的生薑，醃製在杉養蜂園嚴選的蜂蜜裡。從原材料的篩選到醃製，都是講究手工，在本公司工廠精心製作。

產品介紹

蜂蜜漬薑片

容量：850g



日式薑汁豬肉

將一個一個小心剝皮的生薑，醃製在杉養蜂園嚴選的蜂蜜裡。從原材料的篩選到醃製，都是講究手工，在本公司工廠精心製作的精品。

蜂蜜漬梅子

容量：850g



清爽的蜂蜜漬梅子蘇打

這是一款將在熊本縣自家梅園中飽滿結實的梅子採收後，在杉養蜂園嚴格挑選的蜂蜜中一瓶一瓶醃製的精品。

使用方法

請使用碳酸水、冷水或熱水稀釋4-5倍後飲用。醃製的生薑和梅子也可以品嚐。

蜂蜜漬薑片以及蜂蜜漬梅子都準備了可以輕鬆使用的280g的小包裝容量。詳情，請查看杉養蜂園官方購物網站。

從此處進入
蜜漬介紹頁



產品介紹

蜂蜜漬6年根高麗人參

容量：1,480g



(含10g生鮮蜂王漿)

將富含健康成分的高麗人參用我們嚴選的蜂蜜長時間充分浸漬製成的。還添加了含有大量營養素的蜂王漿，支持每天的活力。

使用方法

由於蜂王漿的成分不耐熱，所以請不要用熱水，而是用水稀釋4-5倍後飲用。高麗人參可切片加入炒飯等。

還準備了可以輕鬆使用的280g的小包裝容量。詳情，請查看杉養蜂園官方購物網站。

蜂蜜漬花梨

容量：280g



花梨對緩解喉嚨炎症和止咳是眾所周知的，但據說對預防感冒和提高免疫力也有效果。

使用方法

請使用碳酸水、冷水或熱水稀釋4-5倍後飲用。

從此處進入
蜜漬介紹頁

