

スーパーでよく見かける蜂蜜とココが違う！

飛騨日本みつばちの会の蜂蜜

飛騨日本みつばちの会

日本古来の在来種でありながらも絶滅の危機に瀕している「日本みつばち」の研究や飼育に取り組みながら、良質な蜂蜜を提供する活動に取り組んでいます。みつばちの研究では、実際に研修会を開催したり、飼育する上での問題点に対する対策の情報を交換するなどをして数少ないみつばちの保護しながら活動しているそうです！



《 スーパーでよく見かける蜂蜜との違い 》

日本みつばちの会の蜂蜜

- ・ 国産蜂蜜
- ・ 非加熱、無添加
- ・ 栄養価が高い
- ・ 生産量が少ない
- ・ 殺菌効果がある

スーパーでよく見かける蜂蜜

- ・ 外国産蜂蜜
- ・ 加熱処理されている
- ・ 加熱されている分栄養素は失われる
- ・ 大量生産

《 美味しい食べ方 》

- ☆ パンケーキ
- ☆ ヨーグルト
- ☆ 料理の砂糖代わりに！
- ☆ ドリンクに混ぜても！

そのまま食べるなら木製のスプーンで味わうと、風味や香りをより楽しめます。♪

皆さんも色々な食べ方を試して国産蜂蜜の美味しさを味わってみませんか？