

# 最高級の国産蜂蜜

秋田屋本店 100本限定販売

糖度80%、鮮度キープ

養蜂・食品製造の秋田屋本店(岐阜市加納富士町、中村源次郎社長)は、国産最高級蜂蜜「THE HONEY(ザハニー)」の写真を10月5日から100本限定で発売する。糖度が80%以上になるまで熟成し、鮮

度をキープする製法にこだわった商品。1キリ入りで価格は1万3千円(税込み)。昨年に第1弾を100本限定で販売したところ、1カ月で完売した人気商品。巣箱から蜂蜜を採った後、24時間ほど熟成させて



糖度を最大限まで高めた。温度や光の影響で味、香りが劣化しないよう温度管理した保管庫で貯蔵。遮光ビンに詰めて販売する。大量

販売する通常商品は巣箱や採蜜日が異なる蜂蜜をブレンドして平均的な味にしているが、ザハニーはブレンドを行わず、良質な蜂蜜を厳選して使用。華やかな香りと後に残らない甘さが特長で、肉や魚料理の味付けに最適という。

同社のオンラインショップでのみ取り扱う。中村浩康副社長は「人間にはコン



トロールできない自然とミツバチがつくる蜂蜜を味わってほしい」と話す。