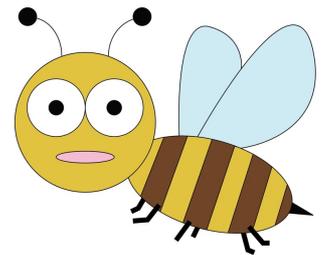


広川養蜂場のハチミツ

この度は、広川養蜂場のハチミツを受け取ってくださりありがとうございます。
市販のハチミツとは少し異なりますので、特徴などご説明させていただきます。



ニホンミツバチです

国内で生産されているハチミツのほとんどがセイヨウミツバチのハチミツです。
ニホンミツバチは収穫できるハチミツが少なく、あまり流通することはありません。

何の花の蜜かは分かりません

ニホンミツバチは行動範囲が広く特定の花の蜜を集める性質がありません。
様々な花を蜜源とするので、場所や時期や巣によって味が異なり「百花蜜」と呼ばれています。

花粉が混入しています

濾過により不純物は取り除かれていますが、花粉は混入しキラキラと濁っています。
花粉は「パーフェクトフード」と呼ばれるほど栄養価が高いので安心してお食べください。

非加熱ですので変化することがあります

加熱消毒をしておりませんので、温度変化などによって発酵や結晶化が起こることがあります。
天然の純粋なハチミツは殺菌作用が強く菌やカビ・バクテリアなどが繁殖することができず、腐りません。
状態が変化しても食用として問題ありませんし、状態ごとの美味しさがあります。



◆**発酵**（アルコール発酵）
上部が泡立ちます。
蓋を開ける際にプシュということがあります。



◆**結晶化**
温度が低いと固まってしまう場合があります。
右の写真のように、結晶化の過程で分離することもあります。



固まってしまった場合

固まったままでも美味しく食べられますが、使いにくい場合は、瓶の蓋を開け50℃程度のお湯で湯煎してください。
あまり高温にしてしまうと天然の酵素が壊れてしまいますし、風味も落ちます。

ご不明な点は広川のFBメッセージまでどうぞ！
<https://www.facebook.com/daisukehirokawa>