

キーワードは「しっかり・ちゃんと」

様々なタイプのローヤルゼリーがありますが最も大切なのは天然のパワーフードとも呼ばれる**栄養成分を壊さずに、体内で吸収**できることです。

ローヤルゼリーには光・熱・酸に弱い成分が含まれており、**実は生のまま摂取しても栄養成分が破壊され、体内で活性化されにくいとされています。**

熱を加えず濃縮乾燥させ、耐酸性の被膜加工をした**磐石のネオローヤルゼリーは、各種栄養成分をしっかりと、ちゃんとお届け**します。

ローヤルゼリーの種類と特徴

ローヤルゼリーも様々なタイプがあります。今回はそれぞれの特徴をご紹介します！

生タイプ



- 無添加。
- 胃酸で破壊される成分がある。
- 冷凍保存でも保存が難しく腐りやすい。
- 独特の酸味があり食べにくい。

ドリンク



- 風味付けされているので飲み易い。
- 香料や保存料などが添加されている。
- ローヤルゼリー自体の含有量は少ない。
- 胃酸で破壊される成分がある。

粒タイプ



- 手軽に携帯できる。
- 常温保存ができる。
- 摂取しやすい。
- 腸まで届き栄養成分が吸収され易い。

【冬の蜂蜜ゼラートギフトの案内】

磐石の生はちみつ入りゼラートギフトのご予約を開始いたします。熊本の銘店、ゼラテリアカプリのゼラートに、生はちみつを注ぎ込んだ、至福の冬ギフトです。

4種のはちみつベースのフレーバーの中に隠れたハニースポットで、濃厚なはちみつのコラボレーションを是非ご賞味ください。

塩で引き立つやさしい甘さは誰からも愛される **ソルティミルク**

こっくりとクリーミーな食感にシードのアクセントが楽しい **パンpinkシード**

焙煎したお茶の香ばしさとほろ苦さがたまらない **ほうじ茶クリーム**

芳醇なラムの香りにピーツで色つけた目にも鮮やかな **ラムレーズンピーツ**

【8個セット(各90ml)】
3,780円 ※本体価格3,500円

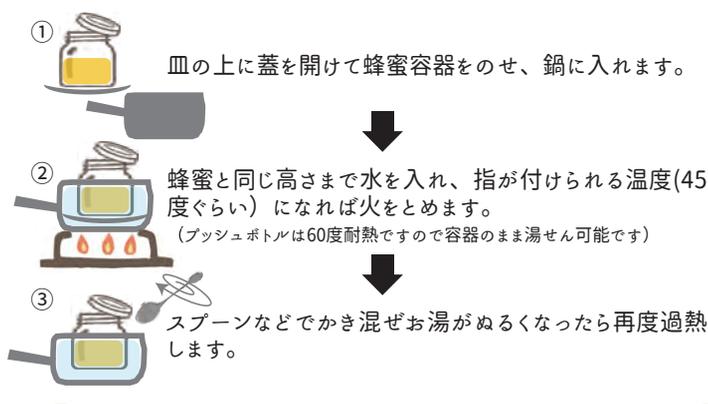
※送料別途
※詳しくはお問い合わせください

ミツバチだより

晩秋に入り、朝、夕はめっきり冷えてきました。只今イチゴの花粉交配用ミツバチの出荷が進んでいます。4月までの約6ヶ月間、長丁場ではありますが、頑張っイチゴハウス内で働いてくれると思います。蜂場に残っている箱では、セイタカアワダチソウの花粉を後ろ足いっぱい付けて出入りしています。花粉は「ウィンタービー」と呼ばれる越冬用のミツバチのためのエサになります。ウィンタービーは冬の寒い季節、女王蜂を守る大切なミツバチで、長い冬を越すために、採蜜時と比べ少しふっくらとしています。ミツバチの世界でも、もう冬支度が始まっています。

蜂蜜の湯せん方法

気温が下がり蜂蜜が白く固まることを【結晶】といい、蜂蜜に含まれるブドウ糖の割合が多いほど結晶しやすいと言われています。お花によってクリーミーだったりジャリジャリしたり、自然そのままの触感をお楽しみいただくのが一番ですが、結晶蜂蜜が苦手な方には天然の栄養成分を壊しにくい湯せん方法をご紹介します。



【ご注意】
蜂蜜は高温(50度以上)で加熱すると天然のビタミンや酵素が失われます。低温でゆっくり完全に溶かしておくことで再度結晶しにくくなります。

【編集後記】

朝夕は冷え込み、日中は少し汗ばむくらいこの時期の寒暖差に、体調を崩しがちな方も多いようです。まだまだ収束の見えないコロナウイルスや風邪予防にと磐石スタツフモローヤルゼリーを欠かすず飲んで頂きます。不調を感じたら少し多めに飲んで頂くのもお勧めですよ。

発行 磐石ローヤルゼリー株式会社
所在地 熊本市中央区上京塚町二番十五号
フリーダイヤル 0120(3554)8822
ホームページ <http://www.banjaku.co.jp>