熊本県産はちみつ

NATURAL HONEY

〈2023.5.1〉

すべて熊本の蜂場で採取し
無添加・無加工で瓶に詰めた
非加熱のはちみつです

BANJAKU
Mixed flower
百花
From Kumamoto
BANJAKU
Renge
れんげ
From Kumamoto
れんげ
BANJAKU
Orange
みかん
From Kumamoto

国産はちみつは市場の５％ほどしかありません

令和４年11月農林水産省 生産局 畜産部「養蜂をめぐる情勢」より

瓶タイプ

毎日たくさん食べる方にはお徳用１kgがお勧めです！
(Φ98/H143)mm

ちょっとお徳用が欲しいけど、１kgじゃ大きすぎるならこれ！ (Φ75/H113)mm

プレゼントやお試しにピッタリのお手頃サイズ
(Φ57/H91)mm

種類	1 kg	400g	140g
みかん	7,668円 (本体価格7,100円)	3,726円 (本体価格3,450円)	1,674円 (本体価格1,550円)
百　花	7,668円 (本体価格7,100円)	3,726円 (本体価格3,450円)	1,674円 (本体価格1,550円)
レンゲ	11,880円 (本体価格11,000円)	5,400円 (本体価格5,000円)	2,214円 (本体価格2,050円)

ワンプッシュタイプ

毎日の食生活に色々な用途に蜂蜜が欠かせない方に
(W71/Φ55/H156)mm

一番使いやすく、手持ち感の良いレギュラーサイズ♪
(W64/Φ55/H124)mm

場所をとらないスリムタイプ。色んな種類を揃えても
(Φ46/H124)mm

種類	500g	300g	200g
みかん	4,428円 (本体価格4,100円)	2,970円 (本体価格2,750円)	2,214円 (本体価格2,050円)
百　花	4,428円 (本体価格4,100円)	2,970円 (本体価格2,750円)	2,214円 (本体価格2,050円)
レンゲ	6,480円 (本体価格6,000円)	4,428円 (本体価格4,100円)	3,240円 (本体価格3,000円)

大切なあの方へ
ギフトセット
あります

※別途お箱代242円(税込)

ご贈答に便利な詰め合わせセットもご用意できます。

ばんじゃく
BANJAKU

磐石の熊本県産非加熱はちみつ

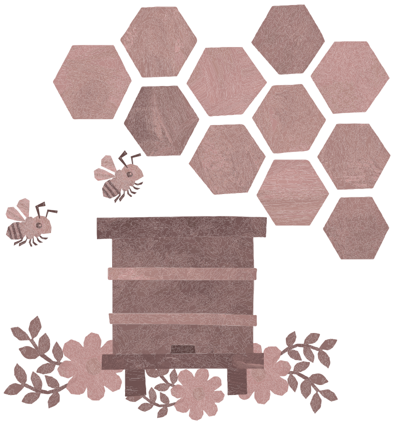
「はちみつ」はビタミン・ミネラルなどの栄養素を含む自然の栄養補助食品です

【磐石の養蜂】

磐石では明治後期、日本で養蜂が始まった頃からミツバチを飼育しています。
季節毎に熊本県内を移動させ、採蜜時期は花を追いかけてはちみつを採取しています。採蜜作業は早朝から、お昼前までに終わるように行い、７８度以上の熟成度の高い蜜を採取するようにしています。

【質の良いはちみつを選びましょう】

はちみつは５０度以上の熱を加えると酵素やビタミンなどの栄養成分が損なわれてしまいます。また、加熱処理などをした「精製はちみつ」や、異性化糖などの混ぜ物をした「加糖はちみつ」も多く出回っていますが、採れたままの本物の「はちみつ」を選ぶには、採蜜場所や養蜂家が分かるものを選ぶことが大切です。磐石では「非加熱・無添加・無加工」で、採れたものをそのまま漉してビン詰めしています。



【はちみつの結晶について】

ほとんどのはちみつは、時間の経過や気温の変化により結晶します。特にブドウ糖の割合が多いものが結晶しやすく、菜の花の蜜などは、採れてすぐから結晶します。結晶の状態は、クリーミーだったりジャリジャリしたりと様々ですが、これも自然の作り出すモノとして食感を楽しんでみてください。ただ、結晶しにくいはちみつもありますので、結晶しない蜜は自然のはちみつじゃないという事でもありません。

【はちみつの種類】

蜂蜜は採れる花の種類によって、味や香りが違います。それぞれの特徴によって合うお料理や飲み物もあります。色々なハチミツを試して、お好きなフレーバーを見つけてみて下さい♪

みかん（河内）

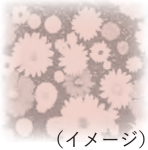
みかんの花の香りと、さっぱりとした口あたりの爽やかな蜂蜜です。蜂蜜が苦手な人にも一度試していただきたい１番人気の蜂蜜です。

＜オススメ＞
紅茶、ケーキのトッピング
ヨーグルト、レモンスカッシュ
ドレッシング、ゆず茶…など

百花（宇城・合志）

ミツバチが色々な花から集めてきた蜂蜜です。蜜源が特定できないため、取れる毎に違う自然で力強い風味の懐かしい味の蜂蜜です。

＜オススメ＞
チーズ、生姜紅茶、料理の照り
ハニーマスタード、ヨーグルト、
ハチミツ梅酒…など



（イメージ）

レンゲ（七城）

「蜂蜜の王様」とも称される上品で濃厚な蜂蜜です。花の減少や外国からの害虫の影響で年々採蜜量が少なくなっている貴重な蜜です。

＜オススメ＞
コーヒー、アイスクリーム、
クラッカー、ホットミルク、
ヨーグルト、ナッツ漬け…など

はちみつの歴史

人間とミツバチの出会いは大変古く、紀元前６０００年頃のスペイン東部のアラニア洞窟の壁画に、はちみつを採取する様子が描かれています。また、古代ゲルマン民族では、新婚夫婦は１ヶ月間はちみつで造ったお酒を飲んで、お互いの健康と幸福を祈るという風習があり、これがハネムーン（蜜月）の語源という説もあります。

一生に集める蜜の量は

ミツバチの社会は、１匹の女王蜂を中心に３万～６万匹の働き蜂と、千匹程の雄蜂によって構成されており、そのうち蜜を集めるのは働き蜂だけです。１匹の働き蜂が集める蜜の量は、１回に多くてもわずか50mg程度です。さらに水分を蒸発させて糖度を高めていくので、働き蜂が一生に集る蜂蜜の量は小さじ１杯にも満たない量になります。

はちみつの糖分

蜂蜜の糖分は、ブドウ糖と果糖です。砂糖は、体内の消化酵素でブドウ糖と果糖に分解され、吸収されますが、はちみつの糖分は元々分解された形のため、すぐに吸収されます。また糖分は体内でエネルギーにするために、ビタミンなども必要とされますが、それもはちみつには含まれているため、スポーツ選手などの栄養ドリンクなどにも使われています。

はちみつの使い方

古来、中国でははちみつは不老長寿の霊薬とされていました。医薬品としてもはちみつも存在し、その研究は世界的に行われています。
また、化粧品原料として、保水剤、保湿・湿潤剤、溶剤として広く使われています。
唇に塗ったり、お風呂でお肌や髪の毛のパックなどに使ったりすると保湿作用が期待されます。

＜お問い合わせ＞

磐石 ばんじゃく BANJAKU

磐石ローヤルゼリー株式会社
〒862-0953
熊本市中央区上京塚町２番15号
TEL(096)382-6000 FAX(096)383-1571
フリーダイヤル 0120-354-832
ホームページ http://www.banjaku.co.jp/