

おしなカミキ

【100%アカシア蜜】アカシア蜂蜜500g×2本セット



寄附金額：30,000円以上

はちみつを使った生産者おすすめレシピ
【冬の1】

～香巻をアツルバイ～

ハチみつで甘く香巻の産地を味わって
焼酎と一緒に楽しむのがおすすめです。

＜材料＞
小麦粉 100g
砂糖 50g
卵 1個
バター 50g
はちみつ 20g
豆蔻 少々

＜作り方＞
1. 小麦粉、砂糖、卵、バター、はちみつを混ぜ合わせる。
2. 豆蔻を混ぜ合わせる。
3. 生地を丸めて焼く。
4. 焼けた生地を蜂蜜で塗る。
5. 蜂蜜を乾燥させる。
6. 乾燥させた生地を蜂蜜で塗る。

はちみつを使った生産者おすすめレシピ
【冬の2】

～小芋いも～

揚げず、炙しを味わって
はちみつをしょうゆで。

＜材料＞
小芋 100g
砂糖 少々
醤油 少々
はちみつ 少々

＜作り方＞
1. 小芋を洗って皮を剥く。
2. 小芋を一口大に切る。
3. 小芋を揚げ鍋で揚げる。
4. 揚げた小芋を醤油と砂糖の汁で煮る。
5. 煮た小芋を蜂蜜で塗る。

はちみつを使った生産者おすすめレシピ
【冬の3】

～手作り生キャラメル～

自然の恵みで手作り生キャラメル

＜材料＞
砂糖 100g
全卵 100g
バター 20g

＜作り方＞
1. 砂糖、全卵、バターを混ぜ合わせる。
2. 生地を丸めて焼く。
3. 焼けた生地を蜂蜜で塗る。
4. 蜂蜜を乾燥させる。

| | |
|---------|---------------------------------------------|
| 内容 | アカシア蜂蜜500g×2本 |
| アレルギー品目 | 特定原材料7品目は使用していません 特定原材料に準ずる21品目は使用していません |
| 事業者 | なかじま産直館KIRASSHE(きらっしえ) |
| 申込期日 | 2024年12月31日まで |
| 発送期日 | ～2025年1月31日 |
| 配送 | 常温配送 |

【第33回福島県はちみつ品評会 福島県養蜂協会会長賞受賞!】

蜂蜜は、150種類以上の成分がバランスよく含まれており、元気がないときにオススメです。体を潤す作用にも優れているため、空気が乾燥する冬場は積極的に取り入れたい食材です。

お届けする蜂蜜は、純粋なアカシア蜜のみを集めるため、生産者さんはアカシアが咲いてから一度蜂蜜を搾り、ほかの花が混じらないようにするこだわり!

直売所でもリピーターが買い求める人気商品です♪

パンに塗って食べたり、紅茶に溶かして飲んだり、用途はさまざま。蜂蜜を体に取り入れて、健康な毎日を送みましょう!

※画像はイメージです。

※お届け日の指定は承っておりません。

※在庫状況により発送が遅れる場合がございます。ご了承ください。

※1歳未満の赤ちゃんには絶対に与えないでください。