



エコープのはちみつ



純粋はちみつ（カナダ産&国産ブレンド）500g



1. カナダ産(85%)と国産(15%)はちみつをブレンドしました。

ミツバチが多種類の花から集めたはちみつです。

2. 使用原料の全量検査を実施しています。

抗生物質や異性化液糖などはちみつ以外の液糖が入っていないかなど使用原料の全量検査を行っています。計5回の検査を行って合格したはちみつのみ製品になります。エコープはちみつ以外では実施していない大きな特徴です。

純粋はちみつ 1kg・ワンタッチ300g



1. 輸入はちみつをメインに、日本の養蜂農家が生産したはちみつをブレンドしました。

2. 使用原料の全量検査を実施しています。

抗生物質や異性化液糖などはちみつ以外の液糖が入っていないかなど使用原料の全量検査を行っています。計5回の検査を行って合格したはちみつのみ製品になります。エコープはちみつ以外では実施していない大きな特徴です。

市販品は・・・

通常の輸入はちみつは、全量検査は義務付けられておりません。また、市販のはちみつの多くは、80~100℃の高温で加熱処理されており、風味や栄養が損なわれています。

はちみつの栄養

はちみつは「ブドウ糖」と「果糖」が主成分ですが、「ブドウ糖」より「果糖」が多く含まれております。「果糖」の吸収速度が「ブドウ糖」の約半分なので血糖値が急に上昇することがありません。健康維持に必要なビタミン、ミネラルのほとんどがバランスよく含まれております。

Q & A

Q:はちみつが固まってしまいました！

A:「純粋はちみつ」は時間の経過とともに結晶します。品質には問題なく、50度程度のお湯で湯せんすれば戻りますが、結晶化したはちみつは、液状のはちみつとはまた違う食感・口どけなので、いつものはちみつと違った食感が楽しめます。