

カナディアン・ハニー新登場!



ラベルはカナダの国旗をイメージしてみました！
原産地はカナダのアルバータ州で蜜源はホワイトクローバー、採蜜時期は7月です。

カナダといえばとても広い国土と、大自然を思い浮かべる方も多いのではないのでしょうか？もともとカナダには、美味しい蜂蜜が採れる最適な環境があります！特にアルバータ州は「ホワイトクローバー」の宝庫で、一面に広がるクローバーの光景はまさに絶景です。

ホワイトクローバー蜜はクセ

これまでクローバー蜜とアジア蜜のブレンド商品「クローバーミックス」というのはあったのですが、クローバー蜜の人気も高く、このたび新商品として発売開始となりました。名付けて「カナディアン・ハニー」。



が少なく、世界的にも「おいしい」といわれています。またカナダには、食品安全・検査・調査機関が全国に50ヶ所以上あり、蜂蜜の安全性と品質にもご安心していただけます。もちろん鈴木養蜂場が扱うからには、完全の生粋蜂蜜です！(笑)ぜひ一度、カナダのクローバー蜜をご賞味ください！

こくうまガトーショコラ

【材料:4人分】 チョコレート :150g/ 卵 :3個 / 蜂蜜 :60g/ バター :80g/ ココアパウダー :30g/ 薄力粉 :20g/ 牛乳 :30cc

【作り方】

1. チョコレートとバターは耐熱ボールにいれレンジで溶かす。
2. 薄力粉とココアパウダーは合わせてふるっておく。卵は卵白と卵黄にわけておく。
3. チョコレートとバターが溶けたら牛乳と卵黄、蜂蜜半量をいれ泡立て器で混ぜる。
4. 卵白を角がたつまでハンドミキサーで泡立て、残りの蜂蜜を加え、ひっくり返しても落ないくらい泡立てる。
5. チョコレートのボールにココアパウダーと薄力粉を加え泡立て器で粉けがなくなるまでぐるぐる混ぜる。
6. 泡立てた卵白 1/3 を加えて泡立て器で混ぜ、なじんだら 1/3 卵白を加えへらにもちかえさっくりきりませ、卵白があわさったら残りの卵白を加え泡を潰さないようにさっくり全体があわさったら 18cm ホール型に流し入れ 180℃に熱したオーブンで 25～30 分焼く。竹ぐしをさしてドロっとした液体がつかなければ焼き上がり。冷めたら切り分ける。



今日のレシピ

はちみつの仲間は元気の源!

はちみつ・ローヤルゼリー・プロポリス・蜂の子



はちみつ家 検索

ミツバチと共に90年——
鈴木養蜂場

〒382-0082 長野県須坂市中町 222-3
TEL 026-245-0379
URL <http://www.はちみつ.net>