

最高級ハチミツ発売

秋田屋本店 糖度80%超、限定100本

養蜂・食品製造の秋田屋本店（岐阜市加納富士町、中村源次郎社長）は、国産の最高級ハチミツ「THE HONEY（ザハニー）」を100本限定で26日に発売する。糖度80%以上になるまで熟成。ブレンドしない

いで最高の品質のものだけを選び、採蜜した後に定温管理した貯蔵庫で保管して容器も遮光ビンを用いることで光や温度による香りの劣化を最小限にとどめた。1キロ入りで、価格は1万3千円（税込み）。

巣箱に集められた蜜が完熟した後にさらに24時間以上熟成させ、糖度が80%以上になったものを採蜜。通



国産の最高級ハチミツ「THE HONEY」

常は大量販売するためにさまざまなハチミツをブレンドしているが、テイスティングして最も良質のものを選んでブレンドしないでビンに詰めた。これにより香り立ちが良く、肉料理やカレーなどの料理に向くという。

同社のオンラインショップでのみ販売。問い合わせは同社、フリーダイヤル（0120）828138。