

流通量わずか 0.1%程度と希少な日本ミツバチの蜂蜜

1年に1度しか出会えない、鹿児島県原生林の恵み



□国内流通量 0.1%程度と希少な日本ミツバチの蜂蜜

国内流通量の 99.9%を締め、多くの方が普段、目にされるのは西洋ミツバチの蜂蜜です。それに比べて日本ミツバチの蜂蜜の国内流通量はたったの 0.1%程度といわれています。

日本ミツバチの性格はとても繊細で敏感なため、自然災害や環境の変化によって巣箱から逃げってしまうこともあり、採取できない年もあるなど大変飼育が難しいのです。

日本ミツバチ		西洋ミツバチ
数千～2万匹	群蜂数	2万～4万匹
ティースプーン 1杯程度	集蜜力	ティースプーン 4～5杯ほど
年に1回	採蜜量	年に2回
百花蜜（複数の花）	蜜源	単花蜜

日本ミツバチと西洋ミツバチの比較表

□蜂蜜の常識を覆す美味しさ

江戸時代から続く薬草園跡地に現存する多品種の薬草や、辺塚ランや辺塚だいを主蜜源とするため、爽やかな酸味とスッと消える甘さが特長。結晶化は、栄養豊富な糖度が高い証。滑らかな舌触りも特長です。

日本ミツバチは多種多様な花から収蜜する百花蜜のため、その蜜源によって味が異なります。辺塚のある佐多地区には、西日本最大級の照葉樹林の原生林があり自然環境保全地域に指定されている為、手つかずの自然が残された土地です。江戸時代には薩摩藩の薬草園もありました。その為多種多様な草花が自生しているほか、蜜蜂が好む辺塚ランや、柑橘系の辺塚だいなどここにしかない花々の蜜を集めています。だからこそできる唯一無二の味は、著名パティシエから「面白いコクがある。新鮮で爽やかな美味しさ」と評されるほど。小さじスプーンで少しずつゆっくりと召し上がって本来の味を楽しんでいただくのがおすすめです、ワインやチーズのお供にもピッタリです。

□全て手作業のため、純度 100%。熟練の技で愛情を込めて育てます

生産者の代表である熊之細さんは機会を使わず全て手作業で濾します。1回目は4日間、2回目は2日間かけて蜜を垂らしていくため時間はかかりますが、目視で不純物の混入を防ぐため、純度 100%の蜂蜜に仕上がるのです。まるでミツバチの父であるかのように大切に育てる熊之細さんだからこそできる匠の技なのです。

1年に1度しか出会えない日本ミツバチが醸成する原生林の恵み。健康を思う、大切な方へのギフトとしてもいかがでしょうか。

【本件に関するお問合せ先】

(株)羽田未来総合研究所 事業開発部 TEL 03-5757-8070 9:00~17:30 (土日祝除く)

【取材に関するお問合せ先】

(株)羽田未来総合研究所 広報 PR 室 press@hfri-co.com

TEL 03-5757-8070 9:00~17:30 (土日祝除く)