

寒くなる時季に大人気! しょうがはちみつ漬の魅力にせまる!



日ごとに寒さが増しています。皆さまいかがお過ごしでしょうか。今回は、これからの時季、特に人気のある『しょうがはちみつ漬』の魅力をご紹介します。



お客様係
西尾

山田養蜂場の「しょうがはちみつ漬」が
人気のワケ!!



しょうがはちみつ漬
<900g入>

その① 皮付き大しょうがを丸ごと使用しているから、ポカポカ成分を逃がさない!!

しょうがの皮に含まれるポカポカ成分「ジンゲロール」を活かすため、皮ごとスライスしています。また、厳選されたしょうがのみ使用しているため自然の風味が活きています。

その② 収穫後2カ月以上寝かせたしょうがを使用しているから、辛みと風味がアップ!!

しょうがを寝かせることにより、香りやポカポカ成分が増します。はちみつに漬け込んだ際の風味が良くなり、辛みもアップしたものにになります。

その③ 料理など様々なことにピッタリ! 毎日飽きずに使える!!

「しょうがはちみつ漬」は料理にもピッタリです。お客さまからも「煮魚などの砂糖代わりに使いやすい」などお喜びの声をたくさんいただいています。裏面の「ふれあい簡単クッキング」でも「しょうがはちみつ漬」を使ったレシピをご紹介しますので、ぜひご覧ください。

製造現場をご紹介します

①しょうがを洗い、しょうがの風味や栄養成分を活かすため皮ごとスライスします。



②スライスしたしょうがをビンに詰め、しょうががしっかり漬かるよう、ビンいっぱいアカシア蜂蜜を入れます。

③キャップを閉めて、しょうがエキスとはちみつがしっかり混ざり合うよう1本1本、ピンを振ります。しょうがの味を引き出すために欠かせない工程です。

④最後は、異物や外観に傷がないか、印字やラベルがきちんと貼られているかなどを人の目でチェックし、合格したものだけを商品としてお届けします。

▲製造現場の様子

お客さまに喜んでいただけるように製造部全員一丸となって一つひとつの作業を丁寧に行っています。



製造部
小林

鏡野でのしょうが栽培を増やしています!!



▲収穫前のしょうが畑

山田養蜂場の自社農園でもしょうがを栽培しています。自然に近い状態で栽培することで、環境や身体にも優しいしょうがづくりを目指しています。今年も良いしょうがをたくさん収穫することができました。



みづがら農園
中元



お客様係
竹花

いかがでしたでしょうか。しょうがは古くから冷え対策に良い食材として知られています。ぜひ山田養蜂場自慢の「しょうがはちみつ漬」をこれからの時季に召しあがってみてください。

健康食品
はちみつ製品など
ご注文・内容の変更・配達・お支払いについて
化粧品
化粧品のご注文やお問い合わせ
お電話 受付時間 午前8:00~午後9:00 年中無休
0120-383-830
0120-87-2222

ファックス 0120-38-8318 24時間受付
インターネット 山田養蜂場 検索 24時間受付
IP電話 0868-54-5538 受付時間 午前8:00~午後9:00
※IP電話はお電話料金有料となります

●「手づくり新聞ふれあい」バックナンバー●
右記アドレスにアクセスしていただくと、過去のふれあいがご覧いただけます。

インターネット 覗いてみてね
http://beekeeper.3838.com/fureai/

※ホームページにあるこのボタンからでもご覧いただけます。



手づくり ふれあい 新聞



2016年11月発行

今月の元気



栄養士
河井

だんだんと寒くなってまいりました。今月は身体を芯から温めてくれる冬の強い味方の鍋料理についてご紹介します。

冬の強い味方! 鍋料理の魅力とは?

鍋の魅力といえば、身体が温まるのはもちろんたくさんの食材を一度にとれるということ。寒い時に身体を早く温めるためには、温かいものを食べるのが良いと言われています。特に、米などの糖質は脳をはじめ身体にとって1番のスタミナ源になります。お鍋の最後にご飯かうどんを入れて糖質を摂れば代謝を高め、体温を上げてくれます。また、きのこ類や野菜、お肉で食物繊維やタンパク質、ビタミン類など栄養もしっかりとれます。



薬味は健康な身体づくりのスパイス

ニンニクをすり下ろすと、独特の臭いがします。臭い成分であるアリシンは殺菌作用があり、風邪に良いと言われています。また、トウガラシも身体を温めて新陳代謝を活発にすることで食欲増進、タンパク質の消化を促進する働きがあります。料理の薬味として加えたり、食を楽しみながら健康な身体をつくりましょう。





「しょうがはちみつ漬」を使った きんぴらごぼう

カロリー(1人分)…約87kcal
調理時間…約15分



＜材料＞(2人分)

- ・ごぼう……………100g(約1本)
- ・にんじん……………50g(約1/4本)
- ・しょうがはちみつ漬のしょうがスライス ……7～8枚
- ・しょうがはちみつ漬のはちみつエキス ……大さじ2
- ④ ・みりん……………大さじ1
- ・酒……………大さじ1
- ・和風顆粒だし……………大さじ1
- ・ゴマ油……………適量
- ・醤油……………小さじ1
- ・白ゴマ……………適量

＜つくり方＞

- ①ごぼうをさがぎにし、アクをとるため水に浸し、水気を切っておく。にんじんとしょうがスライスは千切りにする。
- ②お鍋にゴマ油を入れて、ごぼう・にんじん・しょうがスライスを炒める。全体に軽く火が通ったら④を入れて煮る。
- ③ごぼうが柔らかくなってきたら醤油を入れ、煮汁が無くなるまで煮る。
- ④最後に白ゴマをかけて完成。



しょうがはちみつ漬として甘みがいっぱいなのでご飯がすすみます。簡単に出来て栄養満点なのでぜひつくってみてください。



しょうがはちみつ漬 <900g入>

新商品のご紹介



～お客様の声から生まれた～
酵素分解
ローヤルゼリーキング顆粒
(1.5g x 60包)

こんな方にオススメ!!

粒の健康食品が苦手な方、飲み込みが難しいと感じる方、しっかりローヤルゼリーを摂りたい方に。

★ポイント★

- ・当社人気NO.1の「酵素分解ローヤルゼリーキング」の有効成分はそのままに、飲みやすい顆粒タイプ。
- ・酵素分解ローヤルゼリーを1日目安2包で2400mg含有。(生換算)
- ・持ち運びに便利な分包で、飲みやすいヨーグルト風味。



※喘息及び食物アレルギーなどのアレルギー体質の方はお避けください。

美味しく飲みやすい顆粒タイプです。飲用時は飲み物と一緒に召しあがりください。

お客様係 平岡

朗報!! ロイヤルゼリーの基礎化粧品「RJエクセレント」で年齢肌の悩みを解決!!

寒くなると肌が乾燥し、年齢によるお悩みがより気になります。皆さま、年齢肌の対策はされていますか? 今回は年齢からくる肌悩みにおすすめの「RJエクセレント」をご紹介します。

最近、肌の乾燥が気になるのよ初一。



私も! 最近シワやたるみも気になるのよね。



そんな方には「RJエクセレント」がオススメですよ!!

「RJエクセレント」は、肌の乾燥はもちろん加齢によるシワやたるみをケアできる高機能化粧品です。かわいらしいピンクの容器が目印で、お使いいただいているお客さまからも、お喜びの声を多数寄せられています!!



RJローションエクセレント 兼用 RJエッセンス RJクリームエクセレント

RJエクセレントの特長

その① 新開発! 抗老化ビタミン内包ローヤルゼリーエキスを配合!!

「ローヤルゼリーエキス」を保湿成分で包むことで、潤いを長時間肌に留めます。年齢肌に働きかける「ビタミンA誘導体」や「ビタミンE」も配合し、肌のハリや潤いのある肌に導きます。

その② 栄養豊富なローヤルゼリー発酵液と森の恵みが詰まった木の実のオイルを配合!!

エイジングケア効果のある「ローヤルゼリー発酵液」と減少する皮脂を補う「木の実のオイル」が年齢に伴うシワやたるみを積極的にケアし、肌が自ら修復する力をサポートして、ハリのある若々しい肌を保ちます。

肌がしっとり、化粧のりがよくなりました!!

岡山県 岡田 温美さま (52歳)

他社の化粧品を色々使用していましたが、自分の肌に合うものがなく冬になると乾燥がひどかったのですが、山田養蜂場の「RJエクセレント」を使いだして、しっとり化粧のりも良くなり、大変ありがたく思っています。今後もずっと使える愛用品になりました。

嬉しいお声を寄せてくださり、ありがとうございます。「RJエクセレント」の良さを改めて感じて嬉しく思います。これからもぜひ毎日のお手入れにお役立てください。



お客様係 上高

夫婦の元気の源大調査 ～11月22日はいい夫婦の日～

11月22日の「いい夫婦の日」にちなんで、健康食品をご夫婦でご飲用されている方をご紹介します。

♥大谷 哲夫さま (67歳)
美根子さま (63歳)

夫婦二人で毎日飲んでます。今のところ風邪も引かず毎日元気で仕事に行っています。お陰さまで主人が元気でいてくれてとても感謝しています。



酵素分解ローヤルゼリーキングの薬 <100粒入>

♥静岡県 H.Iさまご夫婦
ご主人さま (60歳)
奥さま (52歳)

朝起きて、一番最初に「酵素分解ローヤルゼリーキング」を5粒飲んでます。頭がスッキリせず身体がだるく、体調が優れない朝でも、身体が軽くなる感じを実感しました。今は夫婦で飲んでます。夫婦円満の秘訣は、お互いの健康を気遣い合うことだと思っています。



酵素分解ローヤルゼリーキング <100粒入>

いつも私どもの商品をご愛顧いただきありがとうございます。ご夫婦で続けていてくださることを大変嬉しく思います。これからもお身体に気をつけて、仲良くお過ごしください。今後も、皆さまの健康にお役立てさせていただきますよう頑張ります!



お客様係 山下

社会活動ニュース! 植樹活動inネパール

7月23日に、ネパールの世界遺産であるヒンドゥー教寺院チャングナラヤンの敷地内にて植樹を行いました。豊かな自然を守るため、山田養蜂場では1999年よりネパールでの植樹活動を行っています。今回は、当社従業員15名をはじめとする日本からのボランティアが、現地の皆さんと一緒に、この地方に自生する樹木約2,000本を植えました。今後も植樹活動など様々な社会貢献活動に取り組んでまいります。



▲現地の方と植樹をしている様子



1年前に植えた木々は一回り大きく育っており、私たちの活動がネパールの森づくりに貢献できていることを実感しました。今後もネパールに豊かな緑を復活させることを目指し、活動力を続けてまいります。



お客様係 藤田

編集後記

今月号では、当社の人気商品である「しょうがはちみつ漬」を特集いたしました。「しょうがはちみつ漬」に使われているしょうがには、身体に嬉しい成分がたくさん含まれていますので、ぜひこの時季の健康づくりにお役立てくださいませ。



ふれあい11月号メンバー 吉本、西尾、坂手、森元、赤松、上高、竹花、山下、平岡

ふれあい2016年9月号のお詫びと訂正
9月号の「ふれあい簡単クッキング」に誤りがございました。以下の通り訂正させていただきます。誠に申し訳ございませんでした。
●「かぼちゃのパウンドケーキ」の3行目
誤) <材料> (パウンドケーキ型180cm)
→正) <材料> (パウンドケーキ型180mm)

「ふれあい」に掲載させていただいた方には

- ◎ミツバチの一枚画コンクールのイラストが入った特製マグネット (厚3mmの厚紙に印刷) 子どもの部 山口美穂さんの作品
- ◎ふれあい特製ラベル付熟成アカシア蜂蜜(ルーマニア産)300gをプレゼント!

秋をイメージした本が描きました。皆さまからのお便りをお待ちしております。



お客様係 山田



マグネットは、いろんなメモを貼るのに便利です。

※プレゼントは予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。 KY-1610