

蜂蜜の品質検査について

当社では、はちみつを原料ロットごとに、300項目以上の使用される可能性のある農薬・抗生物質の検査を実施しております。この度、報道があったグリホサートも検査を行っておりますのでご安心ください。

検査におきましては、国内外の採蜜地での検査に加え、当社においても検査を実施しております。合わせて、色相検査や花粉検査など徹底した品質管理を実施し、出荷前にも最終確認を行います。最終確認までのすべての検査に合格した、安全で安心な製品だけをお届けしています。

また、はちみつは45度を超えると色や香りが変わり、風味が損なわれてしまいます。

そのため、当社では仕入れから保管、充填までのすべての製造工程において、45度以下に保つという当社独自のルールを定めて徹底管理しています。

日本では比類のない品質管理によって、当社のはちみつは、自然の色と香り、豊富な栄養素とはちみつ本来の機能が保たれています。

これからも私どもは、お客さまに、余計な加工をしない素材そのままを活かした、本物のはちみつをお届けし、はちみつ本来の香りや味を安心してお楽しみいただけるように、より一層の品質管理に努めて安全、安心な商品をお届けいたします。