

# Energy Honey

## ブルガリア 手造りひまわりハチミツ



ひまわりは6月中旬から8月中旬まで豊富な花蜜をミツバチにもたらしします。

他の花に比べ、長い期間 開花しているので潤沢な花蜜をミツバチに提供する事により、花蜜の発酵開始と花粉をハチミツに変換させるために一つ一つの

巣穴を花蜜で満たし封印するのに十分な時間をもたらします。封印が不十分であったりすると、たんぱく質、ビタミンやミネラルの元となる巣穴の中の花粉が消滅してしまいます。



ひまわりハチミツが好まれる理由は、デリケートで控えめな花の香りと豊富な花粉にあります。お茶やペストリーなどに添えられるハチミツとして最適であり、ひまわり種子に含有される良質で高い油糧成分がハチミツにも含有されリッチで濃い、それでいて柔らかにシルキーな味わいを醸し出します。

ひまわりハチミツの著名な効能に解熱作用と食欲増進作用があり、風邪、インフルエンザ、ウイルス感染の予防や治癒に、咳止めに、病後の体力回復に、食欲増進にと幅広く古来より活用されています。このハチミツが心臓疾患の改善にも有効であるといわれるのは、心筋にもっとも有効なエネルギー源である天然のブドウ糖を他のハチミツに比べ約30%以上、豊富に含んでいるからです。

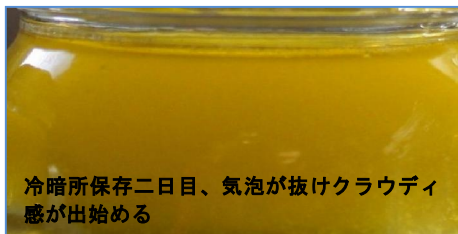
ハチミツのブドウ糖は摂取後、エネルギーを消費することなく速やかに血中に移行するので、子供や高齢者の体力アップに特に有効で、日々少量の摂取で心臓の働きをリズムカルで力強くします。その他の治癒作用として、呼吸器や胃腸の疼痛治癒、アテローム性動脈硬化症や骨軟骨症や神経痛の改善緩和があります。

ひまわりハチミツはハチミツの中ではもっとも身体に対して低刺激性で、カラダの清浄化を促進し利尿剤としても用いられる事があり、女性達に人気でブルガリア料理には欠かせないものになっています。

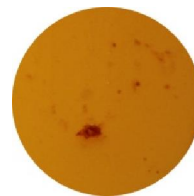
ブドウ糖の含有量が高いため、容器に充填して25℃以下で3週間程経過すると全体的に結晶化し、黄色からライトアンバー色の溶けかかったバターのような大きな結晶を形成します。結晶化は表面の白色な層で起こり数センチに達することもあり、このような状態のハチミツは価値が高いとされています。



ビン詰め直後、空気の泡や花粉が見られる  
透明感が有る



冷暗所保存二日目、気泡が抜けクラウディ  
感が出始める



茶褐色の粒子は花由来のものですが、  
実際の製品では取り除かれます。



20日ほどで、全体的に結晶化



お問い合わせ等

株式会社 スムースリンク

Tel: 045-620-5901

E-mail: [info@j-smoothlink.com](mailto:info@j-smoothlink.com)

<http://www.j-smoothlink.com>