



東北産菜の花はちみつ使用 サクッと はちみつかりんとう



サクサクとした食感の
おいしいかりんとうです。

〈古今東北の産地から〉
地産地消を目的に宮城県
の石塚養蜂場の東北
産菜の花はちみつを使用
したサクサクの美味しい
かりんとうです。
一般的には黒糖にはち
みつを混ぜたかりんとう
が多いですが、
はちみつだけ使用のかり
んとうは少なく、皆様にも
満足していただけたら
と思います。

金崎製菓株式会社のみなさん

昭和30年に東京板橋区で創業以来、50年以上にわたり「かりんとう」を作ってまいりました。
地産地消で震災復興支援に少しでもお手伝い出来ればの想いで東北産 菜の花はちみつを使用した、
おいしいかりんとうに仕上げました。
大地の恵みと、伝統の技術につちかわれた「かりんとう」を、是非ともご賞味ください。

【古今東北商品のこだわり】

へだわりのはちみつ

みつばちが花から持ち帰った花蜜は水分が高く、蜂温や働蜂の作る扇風によって濃度が高められ、殺菌力の強いはちみつになります。

石塚養蜂園では、みつばちが野山から集めてきたはちみつを、そのまま一本つつ丁寧に瓶詰めしております。自然のままの香り豊かなはちみつです。



へだわりの製法

温度湿度を管理した発酵室内で生地を発酵させ、米油100%の油を使用し、大型の釜で3度揚げを行い、仕上げには「蜂蜜の風味」がいきるように北海道産のビートをまぶし、熟練された経験者によって直接手造りで「かりんとう」の仕上げを行っております。

<かりんとうの豆知識！>

◆かりんとうの由来

奈良時代遣唐使の持ち帰った唐菓子の中に小麦粉を油揚げしたのがあり、かりんとうの起源と言われています。

◆かりんとうの誕生

江戸時代中期以降に小麦粉を棒状にして揚げたものがありました。明治8年浅草仲見世の飯田屋が棒状のものに黒砂糖をつけたものを売り出して、大衆に支持を得て広まったと言われています。

◆かりんとうの定義

「形・味に関係なく、小麦粉・穀粉類を水で練り、油揚げ処理したもの」とされており、よって油で揚げていない『かりんとう』というものはありません

<はちみつの体にいいこと！>

はちみつは働きバチが蜜胃の中で「ブドウ糖」と「果糖」に分解して出来上がったものです。はちみつの成分の約80%を占める糖分はブドウ糖と果糖からできているため、私たちの体内でブドウ糖と果糖に分解される砂糖と比較すると、はちみつの糖分は砂糖より一段階、分解が進んだ状態といえます。つまり、それだけ体に吸収されるのが早く、しかも消化過程でビタミンやミネラルを減らす心配もありません。

また、砂糖と同等の甘さがあるのにカロリーは少ないという特徴もあります。

日々の生活の中で疲れたカラダに大自然のパワーを取り入れてみませんか？

(出典：石塚養蜂園ホームページ)

<宮城県丸森町 石塚養蜂園“はちみつ”のこだわり>

養蜂というと、花を求めてさすらいの旅、というイメージの方も多いと思います。

日本では南から北に縦長の地形を利用し、特に九州の業者を中心に転地(転飼)養蜂が行われています。

春に九州を旅立ち、北陸や東北を経由して、北海道にわたる業者がたくさんいます。

転地養蜂に対して大きく移動せず、養蜂を行う方法を定置養蜂と言います。日本各地に多くいますが、特に東北地方では、自然豊かな東北の山々で採蜜をする定置養蜂が盛んです。

丸森町石塚養蜂園では・・・

冬が一番寒い時期は千葉県で越冬します。その後は宮城県丸森町を中心に仙台近辺、遠くは秋田まで行って採蜜してきます。(出典・石塚養蜂園ホームページ)

<東北産菜の花はちみつ使用 サクツとはちみつかりんとう>

【分類】:菓子

【製造者名】:金崎製菓株式会社

【製造地】:埼玉県戸田市

【主な原材料】:小麦粉(国内製造)、砂糖、植物油(米油)、水飴、脱脂粉乳、ぶどう糖、蜂蜜、イースト(パン酵母)、食塩

【内容量】:85g

【保存方法】:直射日光・高温多湿をお避け下さい。

【賞味期限】:90日

【JANコード】:4573381184196

【ITFコード】:1 4573381184193