



秋田県大曲地方産

澄んだ味わいアカシアはちみつ



秋田の自然と養蜂の技が育んだ
コク深く上品に澄んだアカシア蜂蜜。

古今東北の産地から

日本有数のアカシア蜂蜜
産地・秋田県。

その一つである大仙市大曲を流れる玉川沿いのアカシア群生地で採れた蜜は、豊かな水資源と寒暖差のある気候により、日中に育まれた糖分が夜間に保たれやすく、コクがあり濃厚で上品な甘さが生まれます。

恵まれた秋田の自然環境と長年培われてきた養蜂技術が織りなす、地域性の高い商品です。

毎日のパンやヨーグルトにもなじみやすい味わいです。



奥羽養蜂園・藤原様とタイガーフーズ(株)・加藤様

秋田の雄大な自然が育んだ本物の美味しさを、ありのまま食卓へ届けたい」。その一心で、自然とミツバチの声に耳を傾けながら妥協のない蜂蜜づくりを続けています。天候や開花状況に左右される繊細な生業ですが、一口召し上がった瞬間に広がる華やかな香りと、澄んだ甘みで笑顔になっていただけるよう、誠心誠意取り組んでいます。

古今東北商品のこだわり



〈こだわりの原料〉

秋田県大曲地方の清流・玉川沿いの豊かな自然の中、初夏のこく限られた開花時期にのみ採取された国産天然アカシア蜂蜜を使用しています。巣箱の設置場所には特にこだわり、農業散布のない空気と水が澄みきった自然豊かな環境を選び、アカシアの花が密集しているエリアを中心に設置しています。

また、最も大事な事は、元気で健康な蜂を育てる事です。夏の暑いときは巣箱を涼しい所に、冬の寒いときは県外の温かい所に移動させ、さらに断熱材を全ての巣箱に取り付けています。病気対策もしっかりしながら蜂たちの健康に気を付けています。

〈こだわりの製法〉

蜂たちが集密・完熟させた蜂蜜を、時間を置かず素早く採蜜すること、を大切にしています。これにより、にがりのない透き通った黄金色とアカシア特有の上品で優しい芳醇な香り、クセやえぐみが一切なく、高い糖度でありながらすっきりとした後味の極上の蜂蜜がでかあります。

自然の恵みと豊かな風味を損わないよう、過度な加熱処理を行わない「非加熱・低温充填」を徹底しています。

自然な甘みと、酵素やビタミン・ミネラルなどの栄養素を生きたまま容器に閉じ込めました。徹底した衛生管理のもと、手作業で丁寧に異物チェックを行いながら一本ずつ充填しています。



＜おすすめの食べ方＞

アカシア蜂蜜特有のさらりとした質感と上品な甘みは、素材の風味を邪魔しません。

トーストやパンケーキ、ヨーグルト

熱々のトーストや無糖ヨーグルトにそのままかけて、アカシアの清らかな香りをダイレクトにお楽しみください。レモン汁を少し加えて食べるのもおすすめです。

チーズやナッツとのマリージュ

ブルーチーズやカマンベールなどの塩気のあるチーズ、ナッツにかけると絶品のおつまみになります。

料理の隠し味・甘味付け

低温でも固まり（結晶化し）にくいので、アイスドリンクのシロップや、和食の煮物・タレの照り出し・お肉を柔らかくする下味としても万能にお使いいただけます。

＜震災時の苦労・復興にかける想い＞

東北の大地と自然がもたらす一次産品の底力は、地域の再生と活力の源です。秋田・東北の豊かな風土が育んだ高品質な特産品を全国の皆さまにお届けし、「美味しい」という共感の輪を広げることが生産現場と産地を守り、次世代へ豊かな地域をつなぐ力になると信じています。食を通じて東北の元気を発信し続けてまいります。

＜タイガーフーズ株式会社のこだわり＞

こだわりのうまいもの専門店・水産物・農産物を幅広く取り扱う食品流通のプロとして、温度管理から品質・鮮度管理に至るまで厳格な自社基準を設けています。

大仙市の生産現場（養蜂家）との密接な連携により、採蜜時期・巣箱の選定段階からトレース可能な体制を構築。自然の風味を保ちつつ、結晶化しにくいアカシアの特性を最大限に活かした徹底的な品質保持管理を行っています。

＜商品名＞古今東北 秋田県大曲地方産

澄んだ味わいアカシアはちみつ

【分類】：食品

【製造者名】：奥羽養蜂園株式会社

（問い合わせ先：タイガーフーズ株式会社）

【製造地】：秋田県大仙市

【主な原材料】：はちみつ（秋田県産）

【内容量】：200g

【保存方法】：直射日光を避け、常温で保存してください

【賞味期限】：1095日

【JANコード】：4573381186183

【ITFコード】：14573381186180