APIDIS s.a.

APIDIS, cinq générations d'expérience en apiculture professionnelle

アピディス ハチミツ

1887年創業の老舗養蜂メーカー「アピディス」のハチミツは、
フランスの自然と高い養蜂技術で手作りのハチミツを造り続けています。
じっくり時間をかけて作られたハチミツ本来の味をお楽しみください。

伝統と品質

アピディス社はフランス ブルゴーニュ地方 ディジョンにある1887年創業のハチミツの老舗メーカーです。19世紀から5代にわたり蜂業を営んできたプロノー家は130年を越える長年の実績から素晴らしいノウハウを蓄積してきました。
フランスにおけるハチミツ主要生産者の1社となったアピディス社は、田園地帯で上質な花が咲く場所を選定し、春から夏の間に土地から土地へと巣箱を移動する手法を用いることで上質なハチミツを採取、提供してきました。製品はフランス国内のみならずスイスや北欧諸国でも広く販売されております。

日仏商事株式会社 nichifutsu SHOJI CO., LTD.
www.nichifutsu.co.jp

本　　社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通５丁目２-７ TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

202207

Romarin

ローズマリー

香り / 摘みたてのハーブを思わせる
爽やかな香り

味　/ 繊細な甘み

Acacia

アカシア

香り / 軽く爽やかな香り

味　/ バランスのとれた、酸味と甘み
（甘さ控えめ）

Citronnier

レモン

香り / 柑橘系の香り

味　/ 繊細で優しい味わい

Fleurs printanières

★フルール プランタニエール

＜春の花々＞

香り / 爽やかな香り

味　/ 花・フルーツの風味
ほどよい酸味で後味すっきり

Lavande maritime

★ラベンダー

香り / ラベンダーの束を思わせる
豊潤な香り

味　/ ふくよかな甘み

Châtaignier

シャテニエ

＜栗＞

香り / 香ばしい香り

味　/ クリーミーで濃厚、ビター感ある味わい

Oranger

オレンジ

香り / オレンジの甘い香り

味　/ 濃厚な甘み

使用上の注意点

全ての商品は自然の風味を生かすために高温加熱をしておりませんので、1歳未満の乳児には与えないでください。
ハチミツは過飽和糖液の性質上結晶化しますが、品質には問題ありません。結晶化してもそのままご利用していただけますが、なめらかにする場合は湯煎してください。（風味を落とさないために、なるべく45℃以下で湯煎してください）

カートン入数

30g　× 32個入
125g × 24個入
1kg　× 6個入
3kg　× 4個入　★のみ

※メーカーの都合により、規格・採蜜地等が変更になる場合がございます。

1 ハチミツができるまで

ハチミツは一つの巣箱に数万匹とも言われるミツバチの大群が仕事を分担することにより作られます。巣箱の外で花を飛び回って採蜜する採密係のミツバチが、蜜胃と呼ばれる特別な袋に花蜜を貯めて巣箱に持ち帰ります。持ち帰られた花蜜は、中で待っていたミツバチに口移しで渡され、巣箱に貯えられます。
その後、換気係のミツバチが巣箱の中で羽根を羽ばたかせて蜜の水分を飛ばします。適度な濃度の蜜が巣房にたまると保管係のミツバチが腹部から蜜蝋を分泌して、熟成のときを経て、ようやくハチミツとなります。アピディスのハチミツは添加物を加えることなく、そのまま瓶詰めされています。

2 香りと味わい

ハチミツは原料となる花蜜や樹液蜜によって色が異なります。この色の違いは蜜に含まれるミネラル分によるもので、香りと味わいにも関連しています。一般的に、淡い色ほど香りが優しくマイルドな味わいに、濃い色ほど香り高くしっかりした味わいになると言われています。
アピディスのハチミツは、つよい香りと深い味わいが特徴です。洋菓子材料としてムース、メレンゲ、パンデピス、ヌガーや焼き菓子に使用すると、ハチミツ特有の香ばしい風味としっとりとした質感が得られます。

3 成分と作用

ハチミツの元になる花蜜のショ糖はミツバチの体を通してブドウ糖と果糖の単糖類に分解されます。2種類の糖はこれ以上分解されないため、砂糖のような多糖類よりも短時間で消化され、直接エネルギーに変わりますので脂肪として体内に蓄えられることがありません。
また、糖分以外にもミネラルやビタミンなどの様々な栄養素が含まれています。