

朝のはちみつ

MORNING HONEY

さらさらのアカシアに、
太陽の香りをいっぱいにとまった百花をプラス



• color •
綺麗な琥珀色

• texture •
繊細でとろーり
さらとなめらかな食感

• flavor •
マイルドな甘さと
上品ですっきりとした風味

point 1 ノンドリップのペットボトル入りは朝の食卓のお供に!

お子様でも使いやすいボトルでノンドリップ(液だれ防止)です。
蓋が一体型で、すぐ開けやすく、逆さにすればすぐに蜂蜜がかけられるので、忙しい日常にもぴったりです。

point 2 クセのない自然でピュアーな美味しさ!

特定の個性ある蜂蜜と違い、上品でマイルドな風味の「朝のはちみつ」は、どなたでも美味しく召し上がっていただけるすっきりとした甘さが特徴です。

point 3 伝統と信頼のハンガリー産天然はちみつ!

世界最高品質のはちみつだから、毎日のお食事やお飲み物に寄り添ってくれる相棒として、美容や健康に気を使う方にも安心してお使いいただける万能選手のはちみつです。ローダス・ハニーの「朝のはちみつ」はコーヒーや紅茶などの飲み物にも溶けやすく、ヨーグルトやトースト、パンケーキにかけやすいはちみつです。ミックスナッツを混ぜて、お好みのハニーナッツを漬け込むのもおすすめです。お料理やスイーツづくりに活用したり様々なアレンジがお楽しみいただけます。



MORNING HONEY

recipe

recipe 1 朝のはちみつで フルーツサラダヨーグルト

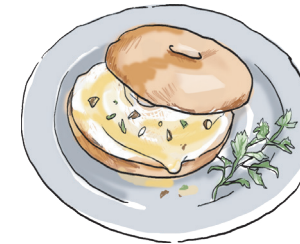
《材料》1人分

朝のはちみつ 適量
季節のフルーツサラダ(リンゴ、イチゴ、ブルーベリー、バナナ、オレンジ等
お好みのフルーツをご用意ください)
レモン汁 小さじ1
無糖ヨーグルト 適量
お好みでグラノーラ 適量



《作り方》

- 1 器にお好みの季節のフルーツサラダを盛りつけ、レモン汁をふりかけまぜておく。
- 2 1にヨーグルトをかけ、はちみつをかけて出来上がり。
お好みでグラノーラをトッピングするのもおすすめです。



recipe 2 ベーグルトースト 朝のはちみつ風味

《材料》1人分

朝のはちみつ 適量
ベーグル 1個
クリームチーズ 大さじ2
国産レモン 少々
お好みで、アーモンド、ピスタチオ 適量

《作り方》

- 1 ベーグルの厚みを半分にカットし、カット面を上にしてトースターで焼く。
- 2 トーストしたベーグルの表面に、クリームチーズを塗り、おろし金でレモンピールをおろし、クリームチーズの上にふりかける。
- 3 朝のはちみつをとろーりかければ出来上がり。
お好みで刻んだアーモンドやピスタチオをふりかけても良いでしょう。
爽やかなレモンピールの香りとはちみつの甘さが、クリームチーズとマッチしたベーグルトーストです。
ベーグルトーストの他、食パン、フランスパンなどトーストにバターを塗ってハニートーストにするのもオススメ。またパンケーキやフレンチトーストに朝のはちみつをかけるのもおすすめです。

- 商品名:朝のはちみつ
- 原産国:ハンガリー
- はちみつの種類:ひまわりを主体にしたマルチフラワーとアカシア
- 内容量:300g
- ボトルの形状:ノンドリップ(液だれ防止)のペットボトル入り
- 保存方法:直射日光を避け常温保存 ■賞味期限:24か月



Lourdes Honey Kft.

王家のアカシア

ACACIA HONEY

アカシア王国ハンガリーの
贅沢な純粋アカシアはちみつ



・ color ・

綺麗な淡い黄金色

・ texture ・

繊細でとろーり
さらっとなめらかな食感

・ flavor ・

繊細なアカシアの花の香りと
軽やかで上品な風味

point 1 低GI食品として注目のアカシアはちみつ!

蜂蜜の中でも、低GIとしても注目されているハンガリー産アカシアはちみつを、
普段の食卓に、砂糖の代わりに置いてみてはいかがでしょうか?

point 2 「王家のアカシア」は繊細ですっきりとした甘さ、 自然でピュアーな美味しさ!

世界最高品質のハンガリー産アカシア100%、プレミアムな純粋はちみつです。
上品でマイルドな風味は、健康や美容に気を使う方にも、日常に取り入れやすく、
美味しいものにこだわりたい方にぴったりです。

point 3 固まりにくいので使いやすい!

アカシアはちみつは、果糖が多く、結晶化しにくいのが特徴。
カマンベールやブルーチーズ、クリームチーズなどチーズにとろーりかけるだけで極
上おつまみ&スイーツに!お好きなナッツにかけてハニーナッツにするのもおすすめ。
コーヒーや紅茶などの飲み物、ヨーグルトやトースト、パンケーキに添えたり、お料理
やスイーツづくりに活用したり様々なアレンジがお楽しみいただけます。



ACACIA HONEY

recipe

recipe 1

キャロットラペ 王家のアカシアドレッシング

《材料》2人分

ニンジン	1本	ハチミツドレッシング	
粗塩	少々	王家のアカシア	小さじ1
オレンジジュース	大さじ1	粗塩	小さじ1/3
はちみつドレッシング	20ml	粒マスタード	小さじ1
*お好みでレーズン	大さじ1	白ワインビネガー	大さじ1
カッテージチーズ	大さじ2	オリーブオイル	大さじ3
		胡椒	少々



オレンジの果肉を加えるのもオススメ

《作り方》

- 1 ニンジンは皮をむき、千切りにする。もしくはおろし器で細くおろす。ボウルに入れ、塩をふり、しばらくして水気をしぼり、オレンジジュースを加えておく。
- 2 1に作っておいたはちみつドレッシング20mlを加え、冷蔵庫で味をなじませる。



recipe 2

カマンベールロティ 王家のアカシア&ナッツ風味

《材料》2人分

ミニカマンベール(125g)	1個
ミックスナッツ	30g
王家のアカシア	大さじ1

《作り方》

- 1 ミニカマンベールの上面に十字に切り込みを入れておく。
耐熱皿にカマンベールを入れ、ミックスナッツを上面にトッピングする。
- 2 200°Cのオーブンで8分、もしくはトースターでチーズが熱々になるまで焼く。*ナッツが焦げないように注意。
- 3 熱々のところに王家のアカシアをかけて出来上がり。
好みでお酒のおつまみにする場合には、黒胡椒をかけるのもオススメ。

上から王家のアカシアを
かけるのもオススメ

recipe 3

ブルーチーズとリンゴのタルティーヌ 王家のアカシア風味

《材料》2人分

王家のアカシア	小さじ1
ブルーチーズ	30g *ゴルゴンゾーラ他、お好みのブルーチーズをご用意ください。
リンゴ	½個
オリーブオイル	小さじ1.5
ライ麦パンスライス	2枚
生ハム	2枚
黒胡椒	少々

《作り方》

- 1 フライパンにオリーブオイルをひき、くし切りにしたリンゴを入れ焼く。
りんごに焼き色がついてきたらハチミツを加えて、リンゴにからめる。
粗熱をとり、冷ましておく。
- 2 トーストしたライ麦パンに1のリンゴ、ブルーチーズをのせ、
一口大にカットした生ハムを散らす。黒胡椒をかけて出来上がり。



- 商品名:王家のアカシア
- 原産国:ハンガリー
- はちみつの種類:アカシア100%
- 内容量:250g
- ボトルの形状:六角形のガラス瓶
- 保存方法:直射日光を避け常温保存
- 賞味期限:24か月



Lourdes Honey Kft.