日本限定・ドテラハニー第2弾

紫蘇はちみつ

悠久のときに想いを馳せて
懐かしい和ハーブの香りを召し上がれ

平安の昔より親しまれてきた「シソ」
×
スペイン産ローズマリーはちみつ

スペイン産ローズマリーはちみつに、
希少なシソオイルをブレンド。
30％増量*＆使いやすいボトルで、
和食をはじめお料理にも
気軽にお使いいただけます。

＊第1弾「ユズハニー」は140g

※1歳未満の乳幼児には与えないでください。

製品番号　60211749
会員価格　3,000円（税込）
参考小売価格　4,500円（税込）
PV 10.00
内容量　200g

♥ 古来より日本人の食卓に欠かせない和ハーブ

シソ　*Perilla frutescens*

古来より、海産物を多食する日本独自の食習慣を支えてきたシソ。
そのさわやかな香りは、刺身をはじめとする和食に欠かせない薬味のひとつとして親しまれ、今や海外からも注目を集める和ハーブのひとつです。

- 部位：葉・茎
- 抽出方法：水蒸気蒸留
- 産地：ブルガリア
- 主成分：**ペリルアルデヒド**、リモネン、β-カリオフィレン
- 特長：さわやかな香りが肉や魚料理の臭み消しにも最適

ペリルアルデヒドの香りを「食べる」メリット

- ➢ 甘味のある爽やかな香りで食がすすむ
- ➢ なじみ深い和ハーブの香りで内側から気分をリフレッシュ
- ➢ 乾燥しやすい季節のイガイガを穏やかに

♥ ほのかにハーブの香る上品な甘さ

ローズマリーはちみつ

良質なはちみつの産地として名高いスペインでも、特に高級品とされる
ローズマリーの花から採れるはちみつ。ほのかなハーブの香りがはちみつ特有の
クセを抑え、さらりとした口あたりでしっかりした甘味とさわやかな後味が楽しめます。

- ビタミン・ミネラルやポリフェノールなどを含むはちみつは、
美と健康をサポートするビューティーフード
- 甘さの奥に酸味とコクを含む、幅広い世代*に愛される風味
- なめらかな舌触りで料理や飲み物にも合わせやすい

＊1歳未満の乳幼児には与えないでください。

♥ 乾燥の季節 家族みんなの健康維持に

はちみつ大根

● 材料・用意するもの

・大根：長さ約10cm

・紫蘇はちみつ：約40ml

・保存容器

❖ 作り方

1．大根をお好みの厚さでイチョウ切りにする。

2．1を容器に入れ、大根がひたひたになるまで紫蘇はちみつを回しかける。

3．冷蔵庫に入れて3時間ほど寝かせる。大根から水気が出て、はちみつが液状になってきたら出来上がり！

● 召し上がり方

そのままお召し上がりください。箸休めとして料理に添えてもGood！！
シロップ状になったはちみつは、お湯で割るか温かい飲み物に加えてどうぞ。

♥ いつもとひと味違う！ 贅沢すし酢
ちらし寿司

● 材料

酢飯：
白飯 2合、米酢 大さじ3、
紫蘇はちみつ 大さじ1、
塩 小さじ½

具材：
干しいたけ 1枚（水で戻す）、
にんじん ⅓本、油揚げ 1枚、
水200ml、醤油大さじ2、
酒・みりん・紫蘇はちみつ
各大さじ1、
お好みのトッピング 適量

❖ 作り方

酢飯
① 米酢、紫蘇はちみつ、塩をよく混ぜてすし酢を作る。
② すしおけ（なければボウル）に白飯を広げて①を加え、
手早く混ぜ合わせる。
③ うちわ等であおいでできるだけ早く粗熱をとる。

具材
① しいたけ、にんじん、油揚げを、細切りまたは粗みじん切りにする。
② 鍋にしいたけの戻し汁を入れて火にかけ、沸騰したら①を加える。
ひと煮立ちさせたら、中火で５分ほど煮る。
③ 調味料を加え、汁気がなくなってきたら火を止めて粗熱をとる。
④ ③を酢飯に混ぜ込んで盛りつけ、お好みのトッピングで飾る。