

「ユキヒョウさんの SNOW HONEY」 Q&A

(エスパルセットハニー)

Q：なぜ白いのですか？また、なぜ結晶化するのですか？

A：エスパルセットハニーは他の蜂蜜に比べてブドウ糖が多く含まれていることから、15℃以下になるとゆっくりと結晶化し、その結果白くなります。蜂蜜自身が劣化を防ぐ為に結晶化します。

Q：品質への影響は？

A：元々蜂蜜の結晶化は、蜂蜜が持つ本来の性質ですので食べる分には全く問題ありません。品質や栄養成分にも変化はなく、むしろ蜂蜜の結晶化は無添加、無加工である証拠なので、安心して口にすることが可能です。

Q：結晶化したものを、他の蜂蜜のようなトロっとした状態にできますか？

A：35℃程度のぬるま湯の入った鍋に小皿を敷き、瓶ごと漬けてゆっくりと湯煎していただき、スプーンで混ぜていただくとクリーミーな蜂蜜に戻ります。

栄養をできるだけ壊さずに完全に溶かすには、地道に時間をかけて行う必要があります。完全に結晶を溶かしてしまえば、しばらくトロっとした状態をキープすることが可能です。お好みで結晶化具合を調整していただくと良いと思います。

※高温（45℃）で湯煎すると栄養素が失われる可能性がございますので湯煎温度にはご注意ください。

Q：結晶化させない方法がありますか？

A：直射日光・高温な場所は避け、15度以下にならないよう常温で保管してください。

また、蜂蜜への振動が結晶化を促すと言われているため、食器棚や吊戸棚で保管することをおすすめします。

※天然蜂蜜であるため、完全に結晶化を防ぐことはできません。

Q：結晶化した蜂蜜の使用上のメリットはありますか？

A：液体状でないため、バターのようにパンやクラッカーにも塗りやすく、あたたかいトーストに結晶化した蜂蜜を乗せると溶けながらおいしくいただけます。

紅茶やコーヒーに混ぜると、エスパルセットの花の香りや自然の甘みをお楽しみいただけます。

Q：黒い点のようなものが入っていますが、これは何ですか？

A：花粉やプロポリスの塊で、フィルターをかけて極力取り除いていますが、どうしても入ってしまうことがあります。ただし、品質や安全性には問題ありません。

Q：蜂蜜が分離しているのですが何故ですか。

A：天然非加熱であるため、温度により色が変わることや分離することがありますが品質には問題ありません。また、国内で充填を行っておりますので、充填直後は結晶化の進み具合により分離していることがありますが、冬場は比較的早く自然結晶し全体が真っ白になります。