



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年を超える長年  
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。



## 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)

※メーカーの都合により、規格が変更になる場合がございます。

## カートン入数



125g × 24個入

1kg × 6個入

3kg × 4個入

★のみ

## 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蜜係のミツバチが、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て渡され、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り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、パンデビス、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かりと質感が得られます。

## 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。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。

