カメリナサティバ(アブラナ科)の黄色い花の蜜をミツバチが採取して作られたカナダ産カメリナはちみつです。
フローラルな香りと繊細な味わいをお楽しみいただけます。

カメリナとは

アブラナ科の植物で、カメリナサティバ（和名：ナガミノアマナズナ）のことです。

農薬を使用せずに育てられたカメリナサティバ

発売から皆様にご愛顧いただいております「創健社カメリナオイル」はカナダ ケベック州で農薬を使用せずに育てたカメリナサティバの種子を圧搾製法でしぼったオイルです。
カメリナはちみつは、オイルに使用しているカメリナサティバと同じ農場で養蜂したものです。
この農場は、養蜂するうえで、常に人や環境へ配慮しており、そこで採取したカメリナはちみつのみを使用しています。

大きな湖と畑に囲まれた自然豊かな地域

養蜂場は田舎の大きな花畑に設置されています。その場所は、最も近い都市から北に約500km も離れた場所に位置し、人口がまばらで、大きな湖と畑に囲まれた美しい地域であり、汚染されていない農村地帯です。この環境は飼育しているミツバチに汚染されていない環境を提供することを可能にします。ミツバチは農薬にも影響されますが、汚染された空気にも影響を受けるため、環境は非常に重要になってくるのです。
カメリナサティバは NONGMO（非遺伝子組換え）として認定されているため、環境にプラスの影響を与えます。なおかつ、カメリナサティバは早咲きの植物のため、大麦、小麦、そば等、他の花の影響を受けない事も大きな特長です。

はちみつの採取

カメリナサティバは雪解け後の 4 月～ 5 月にかけて種子を撒き、その後 35 日から 55 日の間で開花します。花は一週間程度開き、その後種子を作るために花は閉じ、袋状になります。その間もカメリナサティバは成長を続け、さらに多くの花を作ります。このプロセスは約 3 週間続きます。はちみつの収穫は、すべての花が閉じられた後に行われます。
巣箱からミツバチを取り除く際には « 狩猟ミツバチ » を使用し、それ以外のミツバチをゆっくりと静かに取り除く事で蜂の混乱を防ぎます。
はちみつの抽出は、成分を変化させないよう摂氏 30 度で 48 時間かけて行います。

カナダケベック州当社カメリナ商品スタッフのみなさん

カナダでのカメリナはちみつ

カナダでは、商業用としてカメリナはちみつを採取・販売している農場はほとんどないため、大変希少です。現在カナダ国内ではモントリオールとケベック市のいくつかのレストランや高級グルメ製品を販売する小さな高級店で同じ農場のはちみつが使用されています。「これまでに味わった中で最高のはちみつ」と言われる事もあるそうです。
日本国内でもカメリナはちみつを販売しているところはほとんどなく大変貴重です。

フローラルな香りと繊細な味わい

カメリナオイルは、次世代のオイルとして注目されていますので、ご存知の方も多いかと思いますが、カメリナはちみつは、日本での販売も少ないはちみつです。カメリナサティバの栽培から、養蜂場の環境にもこだわった創健社カメリナはちみつのフローラルな香りと繊細な味わいを是非お楽しみください。カナダでは、パンケーキやデザート、フレーバーティーなどにも使われます。
パンケーキ　ネオハイミックスで作ったパンケーキにかけたり、パウンドケーキミックスを使ってはちみつケーキ、ピザミックス粉とゴルゴンゾーラチーズでピザを作ってはちみつをかけ、アクセントに粗挽き黒胡椒をかけてもおすすめです。

※1 歳未満の乳児には与えないでください。

SOKEN.SHA
LOVE ‣ FOOD ‣ PEACE
LOVEFOODPEACE
@sokensha
この商品の詳しい説明はこちら＞＞
https://sokensha.co.jp/pickup/camelinahoney/